ОЛЬГА
АВЕТИСЬЯНЦ
Праздник
КАЖДЫЙ
ДЕНЬ
КОГДА В ДОМ
ПРИХОДИТ СЧАСТЬЕ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Каждая книга фуд-блогера Ольги Аветисьянц – это настоящая инструкция по созданию праздника в любой день. И та, которая перед вами, – не исключение. Эта книга о том, как наполнить дом теплом и ароматами свежей и небанальной авторской выпечки. В четырех разделах собраны рецепты самой разной сложности – и для новичков, и для бывалых кондитеров. Вначале Ольга расскажет про закуски и пироги, их легко готовить, смотрятся они очень эффектно и всегда украсят любой стол: галета с запеченным виноградом, пирог из теста фило с курицей, лодочки со спаржей и красной рыбой и многое другое.

- Ольга Аветисьянц
  - ○
  - ○ От автора
  - ○ Прежде чем начать
  - ○ Кулинарные хитрости и советы
  - ○ Праздничный декор
  - ○ Несладкие закуски и пироги
    - ■
    - ■ Галета с запеченным виноградом
    - ■ Пирог из теста фило с курицей
    - ■ Пирог с картофелем и моцареллой
    - ■ Хумус
    - ■ Лодочки со спаржей и красной рыбой
    - ■ Вегетарианский киш с томатами и шпинатом
    - ■ Пирожки эмпанадас с мясом
    - ■ Пирожки с сыром
  - ○ Дрожжевая выпечка
    - ■
    - ■ Пасхальный творожный кулич
    - ■ Кулич с начинкой
    - ■ Сосиски в тесте
    - ■ Японский молочный хлеб хоккайдо
    - ■ Шведские булочки с шоколадом и фисташками
    - ■ Хала
    - ■ Булочки с маковой начинкой
    - ■ Саварен с малиной
    - ■ Плетенка с ореховой начинкой
  - ○ Дети на кухне
    - ■
    - ■ Овсяное печенье с клюквой

- Кантуччи
- Шоколадное печенье с трещинками
- Банановый кекс
- Квадратики с клюквой
- Лимонное печенье с джемом
- Рогалики с орехами и корицей
- Полезные конфеты
- Кекс с клюквой и апельсином
- Пряники
- Шоколадные маффины с цукини

○ На десерт

-
- Шоколадный торт с вишней
- Чизкейк с лимонным кремом
- Шоколадный тарт с малиной
- Линцерское печенье
- Двухслойная панна котта
- Брауни маффины
- Крем-брюле
- Лимонный кекс с маком
- Печенья с предсказаниями
- Морковный торт с апельсиновой начинкой и облепиховым кремом
- Пончики
- Рулет с сердечками

○ Заключение

Ольга Аветисьянц
Праздник каждый день: когда в дом приходит счастье

© Аветисьянц О. В., текст и фото, 2021

От автора

Дорогой мой читатель!

Я рада снова встретиться с вами на страницах моей книги. Мы привыкли считать праздниками события, отмеченные в календаре, семейные даты и дни рождения. Да, бесспорно, так и есть. Но я хочу вам рассказать вот еще о чем. Праздник и есть мы — наше настроение, улыбки, любовь, с которой мы подходим к

процессу приготовления еды. Наше вдохновение, желание творить и радовать. Мы сами создаем то, что нас окружает. Любой день мы можем сделать праздничным, если только захотим. Для этого нам понадобится рецепт, а в этом я разбираюсь.

Моей идеей было собрать интересные рецепты разной степени сложности. Рассказать вам о том, что готовить можно с детьми. Да, порой сумбурно, не всегда чисто, но весело и интересно для всех. Помните, что рассыпанную муку можно быстро убрать, ребенка отмыть, а эмоции останутся с вами навсегда. Так уж сложилось, что написание этой книги пришлось на период переезда в новый город. Мой трехлетний сын Левон постоянно находился рядом, так что с уверенностью скажу, что он соавтор этой книги.

Книга включает в себя четыре главы:

«Несладкие закуски и пироги» — это те блюда, которые легко и просто готовить, смотрятся они очень эффектно и всегда украсят любой стол.

«Дрожжевая выпечка» — это про сдобные ароматные булочки, плетенки, хлеб и праздничные куличи. Для наглядности некоторые рецепты представлены в формате мастер-класса с пошаговыми фотографиями.

«Дети на кухне» — это простые рецепты для совместного приготовления. Прекрасно подойдут для тех, кто только начинает готовить.

«На десерт» — здесь вас ждут торты, пирожные, порционные десерты, вкусные печенья и кексы. Все то, что ассоциируется у нас с праздничным настроением.

В книгу также включены рецепты с пометкой «Хит», которые стали самыми популярными в моем блоге. Это те рецепты, которые получили сотни отзывов и тысячи сохранений.

Друзья, с предвкушением и радостью приглашаю вас отправиться в увлекательное кулинарное путешествие, а книга нам в этом поможет.

Прежде чем начать

Прежде чем вы приступите к приготовлению рецептов, давайте ознакомимся с базовой информацией об основных ингредиентах и необходимом инвентаре.

Мука

Это основа для большинства рецептов. Я использую пшеничную муку высшего сорта с содержанием белка 10 %. Это та мука, которую вы без труда найдете в любом продуктовом магазине. В некоторых рецептах нам понадобятся альтернативные виды муки, такие как ржаная, миндальная. Последняя представляет собой измельченный в порошок миндаль. Ее можно сделать самостоятельно, а можно купить готовую.

Сахар

Сахар и другие подсластители — обязательный атрибут кондитерского изделия. При взбивании со сливочным маслом он насыщает его воздухом, придавая тесту легкую текстуру. Именно поэтому необходимо соблюдать время взбивания ингредиента с сахаром, как указано в рецепте. Сахар придает вкус и цвет, позволяет подрумяниться корочке. В сдобном тесте он вступает в борьбу с крахмалами и белками муки за влагу, влияет на развитие глютена, делая тесто мягче. Он является питательной средой для брожения. Поэтому небольшое количество сахара помогает дрожжам активизироваться.

В рецептах я использую белый рафинированный сахар, коричневый (тростниковый) и сахарную пудру. Коричневый придает выпечке ярко выраженный карамельный аромат и красивый золотистый оттенок. Сахарная пудра растворяется быстрее, чем сахар-песок, поэтому используется в выпечке десертов, а также для приготовления кремов.

Масло

Для выпечки я использую несоленое сливочное масло жирностью 82,5 %. В некоторых рецептах нам потребуется растительное масло без запаха. Оно может быть подсолнечным, кукурузным, оливковым (предпочитаю его) или кокосовым. Главное — выбирайте без ярко выраженного запаха.

Яйца

Они бывают разных размеров в зависимости от категории.

В своих рецептах я использую яйца первой категории (С1). В списке ингредиентов они указаны в штуках, но иногда в граммах. Как мы видим, вес сильно различается, а для некоторых рецептов важна детальная точность. И тут возникает вопрос: «Как отмерить, например, 30 г яйца, если оно весит 50 г?» Разбейте яйцо, взболтайте его вилкой, а затем отмерьте необходимое количество.

Дрожжи

Целая глава этой книги посвящена дрожжевой выпечке, поэтому давайте подробнее остановимся на этом ингредиенте.

Существует 3 вида дрожжей:

1. Прессованные свежие

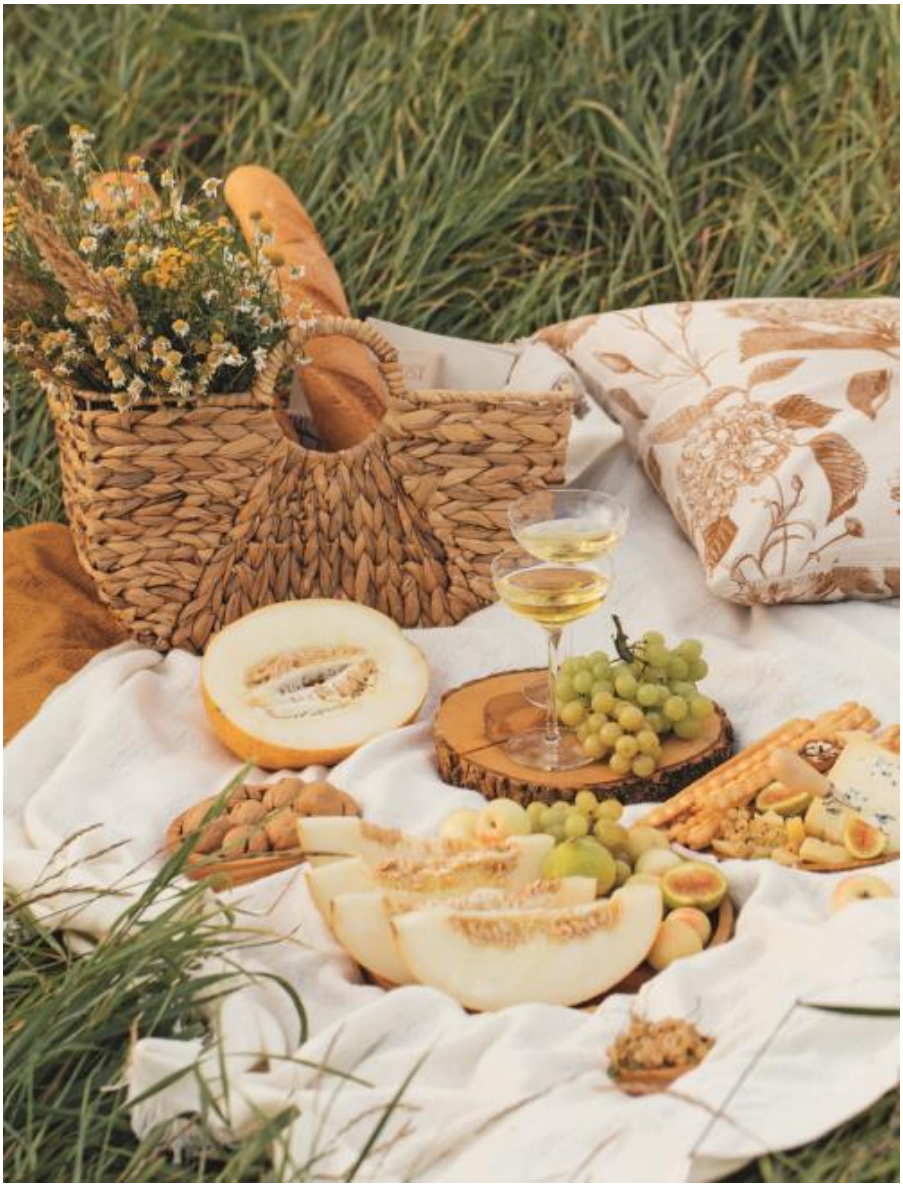
Прежде чем добавлять в тесто, их нужно «оживить» в воде. Продаются в упаковках в виде «кирпичиков». Это живые организмы с небольшим сроком хранения, поэтому важно проверять его перед использованием.

2. Активные сухие

Представляют собой гранулы размером 2–3 мм. Чаще всего их используют для приготовления различных напитков (кваса, например). Их обязательно нужно оживить в жидкости.

3. Сухие быстродействующие (инстантные)

Это те дрожжи, которые я использую в своих рецептах, поэтому о них расскажу подробней. Продаются они в любом супермаркете. В зависимости от рецепта их добавляют либо сразу в муку, либо разводят в теплой жидкости.



Свежие и сухие дрожжи взаимозаменяемы. **1 г сухих быстродействующих дрожжей эквивалентен 3 г живых**. Так, если вы используете живые дрожжи, то количество сухих в рецепте надо умножить на 3.

Для приготовления выпечки нам потребуется только часть дрожжей из упаковки. Так что же делать с оставшейся вскрытой пачкой? Хранить открытую при комнатной температуре не рекомендуется. Первым делом герметично закройте упаковку (можно скотчем) и подпишите дату. Уберите ее в холодильник, если планируете использовать в ближайшую неделю, в

морозильник — если планируете использовать в течение месяца.

Некоторые рецепты подразумевают приготовление **опары** (разведение сухих дрожжей в жидкости), а другие — добавление дрожжей в тесто вместе с мукой (безопарный способ). От чего этого зависит? Давайте разбираться. Опара необходима при коротком времени замеса (меньше 10 минут). Если мы добавляем дрожжи сразу в муку, тогда на замес теста нужно выделить 15 минут, чтобы за это время они успели раствориться. Как это проверить? Оторвите небольшой кусочек теста. Если в нем вы видите мельчайшие частицы дрожжей, то замес необходимо продолжить.

После замеса дрожжевого теста ему необходимо время для расстойки. Оптимальной для этого процесса считается температура 25–35 °С. Брожение может происходить и при низких температурах (в холодил ьнике). Благодаря длительному брожению тесто наполняется большим вкусом и ароматом. Но сдобная выпечка за счет наличия молока и масла уже является ароматной, поэтому предпочтительнее брожение при комнатных температурах. Время расстойки в рецепте указано ориентировочное. Оно зависит от температуры ингредиентов, теста и помещения. В процессе расстойки в некоторых рецептах мы будем делать **обминки**. По факту обминка — это продолжение замеса. После неё, возрастает скорость брожения, и тесто вновь увеличивается в объеме. Но обминки нужны не всегда, если мы хорошо замесили тесто, можно обойтись и без них.

Как правильно определить готовность дрожжевого теста?

Ориентируемся на время в рецепте и проверяем самостоятельно. Как это сделать? Необходимо нажать пальцем на боковую поверхность теста. Если при надавливании оно медленно возвращается обратно — тесто готово. Если сильно пружинит, упругое, значит, расстойку необходимо продолжить.

Я очень люблю работать с дрожжевым тестом, но знаю, что некоторые его боятся. Давайте разберем **основные ошибки**, которые отрицательно могут повлиять на результат.

1. Использование некачественных дрожжей

К ним относятся и просроченные, а также дрожжи, при хранении которых были допущены ошибки. Перед использованием обязательно проверяйте срок годности, указанный на пачке. Вскрытую упаковку храните должным образом.

2. Разведение дрожжей в горячей воде

Оптимальной температурой воды для разведения считается

25–35 °C.

3. Крепкое тугое тесто

Когда в тесте недостаточно влаги, дрожжи плохо получают питание и, как следствие, работают медленнее.

4. Плохой замес теста

Одна из распространенных ошибок — тесто просто не вымешивают. В этом случае процесс газообразования идет плохо, что негативно влияет на рост теста. Как проверить, что тесто вымешано хорошо? Оторвите небольшой кусочек и попробуйте его аккуратно растянуть. Если тесто рвется, лопается, комкается, то это говорит о том, что клейковина не проработана. Тесто не сможет удерживать тот углекислый газ, который выделяют дрожжи. Вымешенное тесто при растягивании не рвется, оно пластичное и податливое.

После того как тесто расстоялось, мы переходим к **формированию изделий**. В процессе разделки из теста выходит углекислый газ и объем его снова уменьшается. Поэтому сформированным заготовкам нужно дать 25–30 минут на расстойку перед выпечкой.

Сода и разрыхлитель

Их используют для придания тесту рыхлости и пышности. Разрыхлитель состоит из соды, смешанной с кислотой. Еще в него добавляют крахмал.

Сода используется в тех рецептах, где присутствует кислота, а в других — разрыхлитель. Поэтому нельзя просто заменить соду на разрыхлитель и наоборот.

В некоторых рецептах эти ингредиенты применяются одновременно. Когда в тесте есть кислые ингредиенты, можно воспользоваться свойствами соды, но этого бывает недостаточно, поэтому добавляется еще и разрыхлитель.

Подготовка формы к выпечке и пересчет ингредиентов

Для выпечки я использую металлические и силиконовые формы. Выбирайте хорошего качества, и они прослужат вам долго. Из круглых я предпочитаю работать с разъемными и кольцами. Перед выпечкой форму необходимо подготовить. Для этого застелите дно пергаментной бумагой. Используйте хорошую, с силиконовым покрытием. Борта формы я смазываю сливочным маслом только при выпечке кексов. Когда пеку бисквиты для торта, не смазываю. После того как вы достали форму с выпечкой из духовки, дайте ей время остыть и только потом извлеките из формы.

Для вашего удобства в каждом рецепте указан размер форм.

Основные диаметры, которыми я пользуюсь, 16,18 и 20 см. Но что делать, если ваши отличаются размером от указанных в рецепте?

Для того чтобы **рецепт на другую форму** , нам нужно сравнить их площади. Таким образом мы узнаем коэффициент пересчета, а затем останется умножить его на количество ингредиентов в рецепте. Давайте сразу перейдем к примеру, чтобы стало более понятно.

Для пересчета рецепта на круглую форму нужно найти и сравнить площади. Вспоминаем математику.

Площадь круга рассчитывается по формуле

$$S = \frac{\pi d^2}{4}.$$

При сравнении одинаковые компоненты сократятся, поэтому упрощенная формула пересчета будет выглядеть так:

d12: d22,

где d1 — диаметр большей формы, а d2 — диаметр меньшей формы.

Например, я готовлю в форме 16 см, а у вас форма 20 см. Вычисляем коэффициент пересчета:

202:162 = 1,56.

В таких случаях я округляю до 1,5. Это значит, что все ингредиенты в рецепте вам нужно умножить на 1,5.

Чтобы совсем облегчить задачу, можете использовать готовую табличку для пересчета ингредиентов для круглой формы.

		диаметр формы в рецепте, см						
		14	**16**	**18**	**20**	**22**	**24**	**26**
диаметр вашей формы, см	**14**	1	0,8	0,6	0,5	0,4	0,3	0,3
	16	1,3	1	0,8	0,65	0,5	0,4	0,4
	18	1,65	1,3	1	0,8	0,67	0,5	0,5
	20	2	1,5	1,25	1	0,8	0,7	0,6
	22	2,25	2	1,5	1,2	1	0,8	0,7
	24	3	2,25	1,8	1,4	1,2	1	0,85
	26	3,45	2,65	2,1	1,7	1,4	1,2	1

По такому же правилу идет **перерасчет квадратных и прямоугольных форм**. Площадь их найти значительно проще. Например, я пеку в рамке 20 х 20 см, у вас форма 30 * 30 см. Площадь моей рамки 400 см2, а вашей — 900 см2. Коэффициент пересчета 2,25 (900:400 = 2,25). Округляем до 2 для удобства. Это значит, что все ингредиенты в рецепте вам нужно умножить на 2.

Инвентарь

Ниже небольшой список кухонной утвари, которая мне помогает в приготовлении.

1. *Стационарный миксер*

Долго я откладывала его покупку, засматриваясь на дорогие модели. Но когда стала лучше изучать этот вопрос, оказалось, что на рынке много бюджетных моделей, которые прекрасно справляются с поставленными задачами. Радуюсь ему и благодарю за помощь.

2. Венчики, лопатка, шпатель/скребок

Венчик вам понадобится даже при наличии миксера. Лопатку с силиконовым наконечником лучше всего выбирать неразъемную. Кулинарные шпатели (скребки) используют для выравнивания торта или как резак для теста.

3. *Кондитерские мешки и насадки*

С помощью кондитерского мешка декорируются торты и кексы, заполняются начинкой пирожные, формируются безе. Он подходит для жидких и полужидких продуктов, таких как крем, тесто, пюре, глазурь. Кондитерские мешки дополняют специальными насадками, которые позволяют создать красивые узоры или придать выпечке форму.

Мои базовые насадки:

1С — закрытая звезда. Такой насадкой легко сделать кремовую шапочку на капкейк или большие цветы на торт.

1М — базовая универсальная насадка, открытая звезда с 6 зубчиками. Также используется для декорирования капкейков и тортов.

1А — насадка с большим круглым отверстием. Подходит для создания точек, шариков, с ее помощью удобно отсаживать тесто для макарон и безе.

4. *Силиконовый коврик*

Удобно использовать при выпечке печенья, булочек и т. д. Пергамент может закончиться, а коврик многоразовый и всегда под рукой.

5. Сито

6. Скалка

7. *Мерные весы и чашки*

Наличие кухонных весов обязательно. Вариант «на глаз» или измерение веса стаканами не подойдет. Мерные чаши я использую для подготовки ингредиентов перед приготовлением

рецепта: отмеряю нужный вес и распределяю по мерным чашам. Это очень удобно.

8. *Решетка*

Решетка для охлаждения выпечки — нужная вещь для любого кондитера и кулинара. С помощью решетки выпечка остывает намного быстрее и без всякого конденсата — циркулирующий воздух не позволяет готовым изделиям отсыреть и препятствует скоплению внутри их лишней влаги.

9. *Кулинарная кисточка*

Ею удобно смазывать формы для выпечки, а также покрывать будущие изделия яйцом. Кисточки на основе силикона легко мыть. Они не оставляют следов и выдерживают высокую температуру.

Кулинарные хитрости и советы

1. Сделайте масло комнатной температуры за считаные минуты.

Часто в рецептах нам необходимо мягкое масло, и это очень важный момент в приготовлении. Ведь если добавить холодное, оно не объединится с остальными ингредиентами. На случай, если вы забыли заранее достать масло из холодильника, не волнуйтесь, это легко исправить. Чтобы сделать масло комнатной температуры, разрежьте его на небольшие кусочки, так оно быстрее нагреется. Если времени ждать вовсе нет, то заверните масло в пищевую пленку (или зип-пакет) и просто несколько раз пройдитесь по нему скалкой. Масло станет мягким, и его можно будет использовать.

2. Поместите яйца в теплую воду, **чтобы довести их до комнатной температуры**.

Ингредиенты комнатной температуры лучше всего подходят для однородной консистенции теста. И если с маслом мы разобрались, то что же делать с яйцами из холодильника? Просто поместите их в теплую воду на 10–15 минут для согрева.

3. Приготовьте сахарную пудру самостоятельно.

Я даже не вспомню, сколько раз случалась со мной ситуация, когда заканчивалась сахарная пудра, а узнавала я об этом в процессе приготовления рецепта. Но не стоит сразу бежать в магазин. Просто положите сахар в блендер или кофемолку и взбейте его до состояния пудры. На 1 стакан сахара вам потребуется добавить 1 ст. л. кукурузного крахмала: он препятствует образованию комочков в сахарной пудре.

4. Разрежьте торт теплым ножом.

Для получения идеальных ломтиков торт лучше всего нарезать теплым ножом. Для этого опустите нож в горячую воду на несколько секунд, затем вытрите его насухо.

5. Установите таймер на время выпечки раньше времени, **указанного в рецепте**.

Поверьте, что такой простой и очевидный способ не раз спасал мою выпечку. Время в рецептах указано ориентировочно, оно всегда зависит от духовки. Каждая, как отдельная Вселенная, и нет в мире двух одинаковых. Например, если вы печете печенье и диапазон, указанный в рецепте, составляет от 10 до 12 минут, я бы проверила их через 9. Одна или две минуты могут иметь большое значение для печенья. Если у вас нет специального кухонного, используйте функцию таймера на телефоне.

6. Охладите венчик и миску перед взбиванием сливок.

Использование холодного оборудования приводит к более воздушным взбитым сливкам и более жестким пикам.

7. Натрите холодное сливочное масло на терке.

Для приготовления рубленого теста, которые используется в пирогах и галетах, нам необходимо объединить холодное сливочное масло с мукой. Для этого натрите хорошо охлажденное масло на терке и перемешайте полученную массу. Тертое масло размягчается быстрее, чем нарезанное кубиками, что помогает лучше замесить тесто и сохранить его консистенцию во время выпечки.

8. Отправьте дрожжевое тесто на расстойку в выключенную духовку.

Включите лампочку в духовке и отправьте приготовленное дрожжевое тесто на расстойку. Включенная лампочка даст духовке достаточно тепла для поддержания идеальной температуры.

9. Постучите формой с тестом о столешницу перед выпечкой.

Для получения ровных бисквитов, кексов и чизкейков перед выпечкой несколько раз аккуратно постучите формой с жидким тестом о столешницу. Это нужно для того, чтобы пузырьки воздуха вышли из теста наружу.

10. Используйте яичную скорлупу для удаления ее крошечных кусочков.

Наверняка знакомая ситуация, когда вы разбиваете яйцо в миску, а крошечный кусочек скорлупы попадает в нее. Как убрать? Возьмите оставшуюся часть скорлупы и вычерпайте ею лишние кусочки.

11. Не открывайте дверцу духовки во время выпечки .

Я понимаю ваше желание и любопытство подсмотреть за процессом. Но зачастую это может негативно сказаться на результате. Открывая дверцу духовки, вы впускаете холодный воздух и теряете часть влажного горячего. Это может привести к потере объема и получению плотной выпечки. Поэтому в целом рекомендуется держать дверцу духовки закрытой как можно дольше.

12. Обваляйте замороженные ягоды в муке или крахмале.

Предварительно размораживать ягоды не надо, потому что лишняя жидкость выпечке не нужна. Но их обязательно нужно подготовить перед добавлением в тесто, обваляв в муке или кукурузном крахмале. Этот прием так же работает с орехами и шоколадом, предотвращая их оседание на дно формы.

13. Не взбивайте бисквитное тесто активно.

Нам нужно добиться лишь объединения жидких и сухих

ингредиентов. Чем дольше взбиваем готовое тесто, тем более резиновый будет бисквит, а нам важно сохранить его воздушность.

14. Прочтите рецепт полностью, прежде чем приступить к приготовлению.

Слишком очевидные вещи я вам рассказываю, не так ли? Но опыт подсказывает, что про самое простое часто и забывают. Прежде всего, читая рецепт заранее, вы можете заметить, что у вас не хватает ингредиентов. Рекомендую проверить сразу наличие муки, сахара, яиц и масла. Потому что они имеют свойство заканчиваться в самый неподходящий момент.

Праздничный декор

Если печенья и булочки не требуют особого декора, кроме красивой упаковки и подачи, то торты, кексы и куличи предоставляют огромный простор для нашей творческой фантазии.

В качестве декора чаще всего используются фрукты и ягоды, безе, пряники, шоколадные фигурки, кондитерские посыпки и

декор из крема. Давайте на примере одного торта разберем различные варианты праздничного декора.

1. Очень простой и красивый **вариант декора торта** можно сделать **из цветной бумаги и бумажных трубочек для коктейля**. На мой взгляд, он прекрасно подойдет для детского дня рождения или для праздников зимнего периода, когда ягоды стоят дорого. Подберите бумажные трубочки и цветную бумагу в одной цветовой гамме, сделайте флажки и гирлянду. На день рождения можно подписать флажки именем именинника, украсить пряником и свечами. Выглядит празднично и стильно.

2. Наиболее популярным считается **использование фруктов и ягод в оформлении тортов**, чизкейков и кексов. Ягоды и фрукты для украшения торта нужно выбирать очень тщательно — они должны быть свежими и упругими, без повреждений. Излишне сочные фрукты, применять не рекомендуется, то есть придется исключить дыню, арбуз. В качестве декора из ягод и фруктов эффектно смотрится венец, расположенный на светлом креме торта или чизкейка. В моем примере я выложила венец из малины, красной смородины и голубики. Можно дополнить декор мятой, тимьяном или сделать венок из розмарина, например для новогодних тортов. Такой декор можно дополнить небольшими печеньями, конфетами или ломтиками шоколада. Крупные ягоды, такие как клубнику, можно разрезать на небольшие ломтики.

3. Яркая меренга на палочке может стать самостоятельным десертом сладкого стола, а может выступать в качестве декора для праздничного торта, куличей или кексов. Рецепт приготовления очень простой. Вам понадобится белок и сахар, а для цветной меренги — пищевые красители. Меренгу готовят в пропорциях 1: 2, то есть на одну часть белка приходится 2 части сахара. Это значит, что для приготовления швейцарской меренги нам понадобится:

90 г белка (примерно белки от 3 яиц), 180 г сахара, пищевой краситель.

В миску поместите белки и сахар. Поставьте на водяную баню, так чтобы она не касалась кипящей воды. Белковую массу необходимо помешивать и прогреть до 60 °С. Сахар при такой температуре должен полностью раствориться. Затем снимите миску с водяной бани. Миксером взбейте массу до устойчивых пиков. Если вы перевернете миску вверх дном, белковая масса не

упадет, а останется в ней. Разделите меренгу и окрасьте каждую часть пищевым красителем. Переложите в кондитерский мешок с насадкой «закрытая звезда» (1С). Подготовьте противень. Застелите его пергаментом или силиконовым ковриком. Кондитерским мешком, двигаясь по кругу, отсадите меренгу. Аккуратно вставьте палочки. Можно использовать шпажки или палочки для мороженого, кофе. Отправьте заготовки сушиться в духовку при температуре 80–90 °С на 1–1,5 часа. В зависимости от духовки и размера безе вам может потребоваться больше или меньше времени. Украсьте готовый торт разноцветной меренгой, сделайте несколько мазков кремом, окрашенным в цвет декора.

4. Одним из ярких и праздничных декоров станет **украшение торта кремовыми розами**. Он идеально подойдет для юбилея, девичника или дня рождения. Для оформления я использую крем на основе сливочного творожного сыра и сливок (рецепт вы можете найти на с. 116). Только надо иметь в виду, что количество крема для торта, с учетом создания такого декора, увеличится вдвое. Самое главное — вам не нужно думать, кому достанется розочка. Их хватит на всех!

Сделать такой декор достаточно просто. Вам понадобится кондитерский мешок с насадкой «закрытая звезда» (1С) и пищевые красители. Первым делом выровняйте торт кремом. Затем наполните кондитерский мешок. Перед тем как начать украшать торт, можете попрактиковаться и сделать несколько розочек. Выдавите крем, двигаясь насадкой от центра к внешней части по часовой стрелке. Я делаю розы, совершая 2–3 оборота вокруг центра. Начните декор с нижней части торта, полностью украсив его розами.

Несладкие закуски и пироги

Ни одна моя книга не обходится без этой главы. Да, конечно, все мы любим десерты и сладкую выпечку. Но уж если мы говорим про праздники, то без закусок и пирогов не обойтись. Для прекрасных выходных, для друзей, для семейных вечеров, для особых дат, на случай гостей — рецепты из этой главы помогут вам организовать быстрый и вкусный стол с закусками. На случай если у вас мало времени, а гости, что называется, на пороге, здесь вы найдете быстрые рецепты из готового слоеного теста и теста фило.

Галета с запеченным виноградом

Мы все знаем про сладкие галеты с фруктами и ягодами. А как насчет несладких версий? Хрустящее рассыпчатое тесто, сыры и… запеченный виноград. Да-да! Виноград запекают. Лучше всего отдать предпочтение сортам без косточек. Такое простое и необычное сочетание станет украшением любого стола. Это просто, интересно, необычно и очень вкусно.

галеты
23–25 см

Ингредиенты:

Тесто:
200 г пшеничной муки
125 г холодного сливочного масла
½ ч. л. соли
1 яйцо
2–3 ст. л. ледяной воды
Начинка:
180 г рикотты
200 г винограда (количество на ваш вкус)
Сыр с плесенью (по желанию)
Для подачи:
Миндальные лепестки (или орехи)
Мед
Для смазывания:
1 яйцо

Приготовление:

1. Смешайте муку и соль в небольшой миске. Масло нарежьте на кубики и хорошо охладите. Добавьте его к мучной смеси и перетрите пальцами в крошку.

2. Яйцо взбейте вилкой, добавьте ледяную воду. Постепенно вливайте жидкую смесь в мучную до тех пор, пока тесто не начнет склеиваться. Заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник минимум на 30 минут, можно на ночь.

3. По истечении времени достаньте тесто и раскатайте его на бумаге для выпечки (коврике) в круг диаметром 23–25 см.

4. Равномерно распределите рикотту по тесту, оставляя по краям 3–4 см свободными.

5. Выложите виноград, сыр с плесенью (если используете), присыпьте миндальными лепестками.

6. Закройте края галеты, смажьте яйцом, присыпьте кунжутом и отправьте выпекаться в разогретую до 200 ˚С духовку на 30–35 минут. Выньте готовую галету из духовки.

7. Перед подачей украсьте медом (в идеале сотами).

Пирог из теста фило с курицей

Каждый лист теста фило смазывают маслом, в итоге получается хрустящее тесто с начинкой. На мой вкус в этом пироге прекрасно все — мясная начинка, сыр фета, вяленые томаты и шпинат. Не поленитесь добавить цедру лимона, она придает очень интересный вкус этому пирогу. Начинку можно подготовить заранее, тогда весь процесс приготовления займет

считаные минуты.

На форму
20–23 см

Ингредиенты:

600 г курицы (филе или бедро бескостное)
200 г шпината (свежего или замороженного)
1 зубчик чеснока
1–2 ст. л. оливкового масла
200 г рикотты
150 г сыра фета
45 г вяленых томатов
Цедра 1 лимона
2 ст. л. лимонного сока
10 листов теста фило
50 г растопленного сливочного масла

Приготовление:

1. Курицу порежьте на небольшие кусочки и обжарьте на сковороде с оливковым маслом. Когда курица будет готова, добавьте шпинат и чеснок. Потушите еще пару минут. Отложите начинку в сторону и остудите.

2. В миску добавьте рикотту, сыр фета, лимонную цедру и сок лимона. Перемешайте до однородности.

3. Объедините начинку с ее мясной частью, добавьте вяленые томаты. Перемешайте.

4. Подготовьте тесто фило. 7 листов смажьте растопленным сливочным маслом и положите друг на друга. Затем уложите стопку листов теста в форму для выпечки таким образом, чтобы края свисали из формы.

5. Выложите начинку в форму. Закройте пирог свободными краями теста. Оставшиеся 3 листа фило порежьте на четвертинки и выложите поверх пирога.

6. Выпекайте в духовке при 180 °C 50–60 минут. Если верх пирога начнет румяниться до его готовности, накройте его фольгой и продолжайте выпечку.

Примечание: если вы заметили, то в списке ингредиентов нет соли. Дело в том, что мы используем в начинке соленые сыры, такие как фета, добавляем сок лимона и вяленые томаты.

Поэтому я рекомендую солить по вкусу, когда начинка для пирога будет готова, непосредственно перед выпечкой. Вероятнее всего, вам это не понадобится.

Пирог с картофелем и моцареллой

Быстрый, вкусный и сытный рецепт за несколько минут? Он перед вами. У меня есть копилка рецептов, которые я так и называю — «палочка-выручалочка». Этот пирог как раз из моей копилки. Когда хочется домашней еды и вкусных пирогов, но совсем нет времени на долгие сборы и приготовление. 8 кусочков

8 кусочков

Ингредиенты:

500 г слоеного теста
350 г очищенного картофеля, порезанного на слайсы
1 зубчик чеснока
120 г моцареллы (мини-шарики)
40 г тертого твердого сыра (пармезан)
Розмарин
Соль, перец по вкусу

Для смазывания:
1 яйцо
Для декора:
Кунжут

Приготовление:

1. Включите духовку на 190 °C.
2. Слоеное тесто раскатайте в пласт 25 × 35 см на силиконовом коврике или пергаменте. Отступите 3 см от края и аккуратно пройдитесь по периметру ножом. Это будут борта будущего пирога.
3. Чеснок пропустите через пресс и распределите равномерно по тесту. Затем слайсы картофеля, присыпьте розмарином, солью и перцем. Выложите моцареллу и сверху тертый твердый сыр.
4. Борта пирога смажьте взбитым яйцом и присыпьте кунжутом.
5. Выпекайте в духовке 25–30 минут до готовности.
6. Готовый пирог разрежьте на квадратики и подавайте.

Хумус

Хумус представляет собой закуску из нутового пюре, в которое обычно добавляются кунжутная паста (тахини), сок лимона, паприка, чеснок и оливковое масло. Впервые я попробовала хумус в своей поездке в Израиль. Он мне очень понравился, и я специально везла тахини, чтобы готовить его дома. К счастью, сейчас не нужно лететь в Израиль, чтобы купить кунжутную

пасту. Во-первых, ее можно приготовить самим, а во-вторых (этот вариант мне ближе), ее можно купить. Интересно, что в самом Израиле вы не найдете одинакового хумуса. А это значит, что каждый рецепт, несмотря на довольно классический состав ингредиентов, будет отличаться. Например, я люблю щедро добавлять в хумус сок лимона, а вот количество чеснока всегда уменьшаю.

Здесь я делюсь с вами моими любимыми видами хумуса — классическим, свекольным, с авокадо и шпинатом. Что касается специй, рекомендую вам не просто следовать рецепту, а все же пробовать и регулировать их количество на свой вкус. Если хумус получается сильно густым, добавьте воды или лимонного сока. Любите острее — добавляйте перца. Я уверена, вы приготовите его в лучшем виде, опираясь на приведенный список ингредиентов.

Хумус — это очень простое, вкусное и полезное блюдо. Подают его как холодную закуску или соус вместе с питой, лавашом, хлебцами и не только.

Ингредиенты:

Классический:
230 г вареного (или консервированного) нута
2 ст. л. тахини
2 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока
2–4 ст. л. воды
4–5 ст. л. лимонного сока (или больше, на ваш вкус)
Соль, паприка, зира по вкусу

Хумус со шпинатом и авокадо:
230 г вареного (или консервированного) нута
30 г свежего шпината
½ шт. авокадо
2 ст. л. тахини
Сок ½ лимона
2 ст. л. оливкового масла
1 зубчик чеснока
Зира, перец по вкусу

Свекольный хумус:
200 г (вареного или консервированного) нута
150 г запеченной свеклы (можно отварной)
2–4 ст. л. лимонного сока

3 ст. л. воды
1 ст. л. тахини
2 ст. л. оливкового масла
Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Отварите нут. Для этого может понадобиться 1,5–2 часа. Хорошо проваренный нут должен разминаться при надавливании. Слейте жидкость, в которой варился нут. Затем залейте его холодной водой и, растирая пальцами, очистите от шелухи. Этот момент можно пропустить, но такой нут дает более однородную консистенцию. Консервированный нут варить не надо, он готов к использованию сразу же.

2. В блендер сложите все ингредиенты и измельчите до образования однородной пасты. Я рекомендую вам добавлять специи (перец, соль, зиру) понемногу, на ваш вкус. Также этот совет относится и к лимонному соку. Например, в любой хумус я добавляю сок примерно половины лимона, но, возможно, для вас это будет слишком много.

Процесс приготовления для всех видов хумуса одинаковый. Разница лишь в добавках, которые мы используем для цвета и вкуса.

Можно купить консервированный отваренный нут, что гораздо упрощает процесс приготовления и экономит ваше время.

Лодочки со спаржей и красной рыбой

Моя основная идея для приготовления закусок — это должно быть просто, вкусно, оригинально и сытно. Итак, нам понадобится слоеное тесто, красная рыба, сыр и спаржа. Если вы не можете найти спаржу, то можно приготовить и без нее. Кстати, спаржу можно встретить не только в магазине, многие успешно ее выращивают в своем огороде. Вдруг вы решите попробовать.

Быстрая и вкусная закуска, которая придется как нельзя кстати на любом праздничном столе и тихом семейном ужине.

На 6 шт.

Ингредиенты:

500 г слоеного бездрожжевого теста (1 упаковка)
80 г тертого сыра
250 г свежей спаржи
150 г красной рыбы (копченой или слабосоленой)

Для смазывания:
1 яйцо
Для декора:
кунжут

Для подачи:
Греческий йогурт

Приготовление:

1. Спаржу помойте и отрежьте кончики.
2. Тесто раскатайте в пласт и разрежьте на 6 квадратиков. На каждый квадратик выложите тертый сыр, спаржу и красную рыбу.
3. Скрепите 2 противоположных угла квадратика, формируя лодочку.
4. Смажьте взбитым яйцом, присыпьте кунжутом.
5. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.
6. Подавайте с греческим йогуртом.

Вегетарианский киш с томатами и шпинатом

Один из моих самых любимых кишей. Начинка у него легкая — сыр фета, помидоры черри и шпинат. Он получается мало того, что вкусным и сочным, так еще и чертовски аппетитным. Его удобно есть, перевозить, да и готовить одно удовольствие. Я выпекаю киши в формах 20 см, поэтому они получаются

достаточно высокими, но вы всегда можете взять форму большего диаметра.

На форму
20–23 см

Ингредиенты:

Тесто:
250 г пшеничной муки
1 ч. л. соли
115 г холодного сливочного масла
2 ст. л. холодной воды
1 яйцо

Начинка:
5 яиц
120 мл жирных сливок (30–35 %)
200 г шпината (свежего или замороженного)
150 г сыра фета
200 г помидоров черри
½ ч. л. соли
Перец, мускатный орех по вкусу

Приготовление:

1. В миске смешайте муку и соль. Сливочное масло нарежьте на кубики, добавьте его к мучной смеси. Перетрите пальцами в крошку. Добавьте яйцо и ледяную воду. Замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30 минут.

2. Приготовьте начинку. Шпинат потушите пару минут на сковороде до мягкости. Слейте лишнюю жидкость.

3. В большую миску поместите яйца, сливки, соль, мускатный орех и перец. Перемешайте венчиком. Затем введите шпинат и сыр фета, поломанный на кусочки.

4. Подготовьте форму для выпечки, застелив дно пергаментом. Достаньте тесто из холодильника, раскатайте в пласт толщиной около 3 мм. Выложите тесто в форму, дно проколите вилкой.

5. Вылейте начинку в форму с тестом. Сверху украсьте помидорами черри.

6. Выпекайте киш в разогретой до 180 °C духовке 50 минут. Если верх пирога начинает румяниться до его готовности, накройте фольгой и продолжайте выпечку.

Пирожки эмпанадас с мясом

Эмпанадас — это хрустящее тесто с сочной и вкусной начинкой. Такие пирожки популярны на Пиренейском полуострове и в Латинской Америке. Их можно подавать как самостоятельное блюдо, а можно перед трапезой. Классическая начинка — мясная с добавлением приправ, но их готовят еще с овощами, а также существуют сладкие версии с фруктами и ягодами. В любом случае

я рекомендую попробовать этот несложный, но очень интересный рецепт. Экспериментируйте с начинками и готовьте свои самые вкусные эмпанадас.

На 20–25 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
360 г пшеничной муки
170 г холодного сливочного масла
1 яйцо
½ ч. л. соли
60–120 мл воды

Начинка:
400 г говяжьего фарша
1 ст. л. оливкового масла
1 шт. болгарского перца
1 луковица
½ ст. л. орегано
1 ст. л. зиры
150 мл воды
Соль, перец по вкусу

Для смазывания:
1 яйцо

Приготовление:

1. Приготовьте начинку. Нагрейте на сковороде оливковое масло и добавьте фарш. Обжарьте его в течение 6–8 минут. Переложите шумовкой фарш из сковороды в миску. Затем добавьте в сковороду мелко нарезанный лук, болгарский перец и обжарьте 5 минут. Добавьте специи — орегано, паприку, зиру, соль и перец.

2. Верните на сковороду обжаренный фарш, добавьте воду и тушите начинку 15–20 минут, так чтобы лишняя жидкость испарились. Остудите готовую начинку до комнатной температуры.

3. Приготовьте тесто. В миске смешайте муку и соль. Сливочное масло нарежьте на кубики, добавьте его к мучной смеси. Перетрите пальцами в крошку. Добавьте яйцо и воду (небольшими порциями), чтобы замесить гладкое тесто. Готовое тесто можно использовать сразу или хранить в холодильнике 1–2 дня.

4. Тесто разделите на 2 части. Каждую часть раскатайте в тонкий пласт и вырежьте кружки для будущих пирожков. Выложите начинку на середину заготовки. По краю пройдитесь

вилкой, скрепив его плотно.

5. На противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком, выложите пирожки эмпанадас. Каждый пирожок смажьте взбитым яйцом.

6. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 20–25 минут.

Пирожки с сыром

Такие пирожки готовить очень быстро и просто. Они украсят любой стол, но при этом не потребуют много времени на приготовление. Я люблю сочетание сыров и зелени, поэтому выбрала такой вариант для начинки. Единственным моментом, который может вызвать у вас затруднение, пожалуй, будет процесс формовки. Поэтому к этому рецепту я сняла пошаговые

фотографии. Надеюсь, они помогут вам и упростят процесс приготовления.

На 15 шт.

Ингредиенты:

250 г теста фило
250 г сыра (сулугуни, брынза)
Укроп
60 г растопленного сливочного масла
Соль по вкусу

Декор:
Кунжут

Для смазывания:
1 яйцо

Приготовление:

1. Сыр натрите на терке, добавьте измельченный укроп. Посолите по вкусу.
2. Подготовьте тесто фило. Разморозьте при комнатной температуре. Возьмите 2 листа, смажьте сливочным маслом и разрежьте на полоски шириной 7–8 см. Проделайте это со всей партией листов в упаковке.
3. Выложите сырную начинку и сформируйте пирожок, как указано на фото.
4. Смажьте получившиеся пирожки яйцом и присыпьте кунжутом.
5. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 15–18 минут до золотистого цвета.

Дрожжевая выпечка

Эта глава посвящена самым уютным и ароматным рецептам

Согласитесь, что именно дрожжевая выпечка ассоциируется у нас с домом и теплом, а уж ее запах способен объединять всех за столом Здесь вы найдете рецепты ароматных сдобных булочек, хлеба, плетенок, а также праздничных пасхальных куличей Я хочу, чтобы вы не боялись дрожжевого теста На самом деле нет ничего сложного в работе с ним, и вы в этом убедитесь Я постаралась максимально подробно расписать рецепты, а также включила несколько мастер-классов, чтобы сам процесс приготовления стал наглядным, подробным и понятным

Пасхальный творожный кулич

Пасха — один из моих любимых праздников, и мы весь год ждем приготовления куличей. Готовить их достаточно просто, а результат вас точно порадует. За счет добавления творога в тесто кулич сохраняет свою мягкость спустя несколько дней после выпечки. Это один из самых востребованных рецептов моего блога, которым я с радостью с вами делюсь.

На 2 кулича диаметром 12 см

Ингредиенты:

Тесто:
520 г пшеничной муки
1 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей
110 мл молока (3,2 %)
100 мл воды
100 г мягкого сливочного масла
100 г сахара
150 творога (жирность 9 %)
2 яйца
1 щепотка соли
50–80 г цукаты (изюм)

Глазурь:
Айсинг + вода (или белок + сахарная пудра), развести до нужной консистенции

Приготовление:

1. В чашу миксера поместите теплое молоко, воду, сахар, соль, яйца, творог и мягкое сливочное масло. Взбейте до объединения ингредиентов.
2. В другую миску выложите муку и дрожжи. Перемешайте.
3. Введите мучную смесь и замесите тесто в миксере с насадкой «крюк» в течение 10 минут (или руками). Тесто сначала будет липким, в процессе замеса станет гладким и мягким.
4. Переложите тесто в миску, смазанную маслом, накройте пищевой пленкой и оставьте на 1 час.
5. По истечении времени выложите тесто на рабочий стол, припыленный мукой, добавьте цукаты и вмесите их в тесто.
6. Подготовьте формы для куличей. Смажьте их небольшим количеством сливочного масла. Наполните формы тестом на ½ (можно чуть меньше).

7. Накройте полотенцем и отправьте формы на расстойку на 1–1,5 часа. Лучше всего в закрытую выключенную духовку, причем на нижний противень налейте теплой воды, так температура будет оптимальной. Перед выпечкой воду уберите.

8. Выпекайте куличи в разогретой до 180 °C духовке 30–45 минут в зависимости от размера. Готовность проверьте шпажкой, она должна выходить сухой.

Как украсить кулич

Приготовьте глазурь, смешав ингредиенты венчиком. Если вы хотите сделать декор как на фото, то вам нужно будет купить шоколадные яйца. Перед Пасхой их можно найти в продаже, а можно окрасить перепелиные, тоже будет красиво. Для шоколадного гнезда нам понадобится 50 г темного шоколада и 150–200 г крепкого алкоголя (водка, коньяк). Алкоголь необходимо отправить на ночь в морозильник. Нет, он не превратится в лед, а очень хорошо охладится. Шоколад нужно растопить и переложить в кондитерский мешок. Теперь круговыми движениями отсадите растопленный шоколад в охлажденный алкоголь. Он тут же будет застывать, образуя красивое гнездо. Далее достаньте гнездо и уберите его в холодильник до момента, когда вы приступите к декору куличей.

Кулич с начинкой

Куличи с начинкой — это новое прочтение привычных рецептов. Важно учесть, что они хранятся строго в холодильнике. Тесто здесь потрясающее, сдобное, мягкое и сливочное за счет добавления масла. Из этой начинки вы можете приготовить и творожную пасху, рецепт отличный. А можете сделать, как я, вариант 2 в 1 — кулич с творожной начинкой. Как покрывать

классической глазурью, мы с вами научились в предыдущем рецепте, поэтому давайте сделаем шапочку из меренги для этого праздничного кулича.

На 2 кулича
диаметром 10–12 см

Ингредиенты:

Опара:
5 г сухих быстродействующих дрожжей
120 мл теплого молока
20 г сахара
100 г пшеничной муки (1)

Тесто:
380 г пшеничной муки (2)
2 яйца
2 желтка
150 г сахара
100 г мягкого сливочного масла
7 г соли
60 г сухофруктов (изюм, цукаты, вяленая клюква; количество на ваше усмотрение).
20 г пшеничной муки (обвалять сухофрукты)

Творожная начинка
(на 2 кулича):
250 г творога (5–9 %)
100 г маскарпоне
100 г изюма
2 ст. л. сахарной пудры
1 ч. л. ванильного экстракта

Меренга:
3 белка (90 г примерно)
180 г сахара
Соотношение белка к сахару 1: 2

Приготовление:

1. Приготовьте опару. Дрожжи разведите в теплом молоке.

Добавьте сахар, муку (1), перемешайте до объединения. Накройте миску, оставьте на 20 минут.

2. В муку (2) добавьте соль и перемешайте.

3. Мягкое сливочное масло разотрите с сахаром до объединения. Добавьте яйца, желтки, опару. Перемешайте.

4. Теперь добавьте в тесто частями мучную смесь. Замесите. Если тесто будет липким, можете использовать небольшое количество муки на подпыл, старайтесь лишней не добавлять. Замес займет около 10 минут. Ваша задача — вымесить до гладкости, чтобы тесто оставалось нежным, но при этом не липло к рукам. Добавьте сухофрукты и равномерно вмешайте их.

5. Тесто сформируйте в шар, положите в миску, смазанную маслом, и оставьте на 2 часа.

6. По истечении времени подготовьте формы для куличей. Смажьте их маслом (даже бумажные) и аккуратно заполните тестом на ½.

7. Отправьте на расстойку. Лучше всего в закрытую выключенную духовку, причем на нижний противень налейте теплой воды, так температура будет оптимальной. Расстойка может занять 2–2,5 часа. Ваша задача — дождаться, когда тесто подойдет почти до краев формы.

8. Разогрейте духовку до 190 °С. Выпекайте куличи 10 минут, затем уменьшите температуру до 170 °С и продолжайте выпекание еще 25–35 минут (время зависит от размера кулича). Готовность проверьте шпажкой, которая должна выходить сухой. Если верх кулича начинает сильно румяниться, а сам он еще не готов, то за-кройте верх фольгой. Готовые куличи остудите на решетке

9. Приготовьте начинку. Творог измельчите до пастообразного состояния с помощью блендера. Добавьте маскарпоне, сахарную пудру, ванильный экстракт и изюм.

Перемешайте.

10. Соберите куличи. Срежьте шапочку и удалите сердцевину. Наполните ее творожной начинкой. Закройте срезанной шапочкой (см пошаговые фотографии).

11. Приготовьте швейцарскую меренгу. В миску поместите белки и сахар. Поставьте ее на водяную баню, так чтобы миска не касалась кипящей воды. Белковую массу необходимо помешивать и прогреть до 60 °С. Сахар при такой температуре должен полностью раствориться. Снимите миску с водяной бани. Миксером взбейте массу до устойчивых пиков. Это значит, если вы перевернете миску вверх дном, белковая масса не упадет, а останется в ней.

12. Украсьте меренгой, закрывая срез шапочки кулича, а для обжига используйте кулинарную горелку.

13. Куличи с начинкой храните в холодильнике. По желанию за 30 минут до подачи достаньте из холода и оставьте при комнатной температуре (для согрева)

Сосиски в тесте

Этот рецепт я посвящаю своей дочери. В какую бы булочную, кафе мы с ней ни заходили, Варя всегда просила сосиску в тесте. Не пирожное, не тортик, а именно сосиску. Признаюсь честно, ранее никогда не готовила этот рецепт, но в какой-то момент я сдалась. После получения массы комплиментов за самые вкусные сосиски в тесте было решено включить этот рецепт в книгу.

Потому что, как оказалось, для некоторых это не просто выпечка, а самый настоящий праздник.

на 8–10 шт.

Время приготовления 3 часа

Ингредиенты:

Тесто:
325 г пшеничной муки
3 г сухих быстродействующих дрожжей
1 яйцо
150 мл воды
2 ч. л. сахара
½ ч. л. соли
50 г сливочного масла комнатной температуры

Начинка:
8–10 шт. сосисок (10–12 см)

Для смазывания:
1 яйцо
Для посыпки:
Кунжут

Приготовление:

1. В глубокую миску поместите муку и смешайте ее с дрожжами.
2. В чашу миксера с насадкой «крюк» влейте воду, добавьте яйцо, соль и муку, смешанную с дрожжами. Замесите тугое тесто.
3. Малыми порциями введите масло, вымешивая тесто каждый раз после добавления. Замесите тесто до гладкости. Оно будет нежное.
4. Переложите тесто в чистую миску, смазанную маслом, накройте пленкой и отправьте на расстойку на 2 часа. Сделайте обминку после 1 часа расстойки.
5. Когда тесто будет готово, разделите его на порции по 50–60 г. Накройте пленкой (предварительно припылив мукой), чтобы заготовки не заветрились.
6. Возьмите шарик теста и раскатайте его руками в длинный

жгут (больше 50 см). Оберните жгут теста вокруг сосиски. Выложите на противень, застеленный пергаментом для выпечки. Проделайте то же самое с остальным тестом. Оставьте сосиски на расстойку на 20 минут, прикрыв их полотенцем.

7. Смажьте яйцом, присыпьте кунжутом и выпекайте в разогретой до 200 °C духовке 20 минут.

Японский молочный хлеб хоккайдо

Это хлеб стал для меня настоящим открытием, подвинув список любимых дрожжевых рецептов, таких как бриошь и панеттоне. Хоккайдо — это прежде всего мягкий мякиш, сливочный вкус и достаточно простой процесс приготовления. Важным моментом остается формовка. Здесь вам помогут пошаговые фотографии процесса приготовления. Обязательно

приготовьте этот рецепт, а лучше двойную порцию. Потом поймете почему.

на форму
11 × 22 см

Время приготовления 2 часа

Ингредиенты на 1 буханку:

Тан джун:
35 г пшеничной муки
175 мл воды

Тесто:
340 г хлебной муки (пшеничной муки с повышенным содержанием белка)
½ ч. л. соли
2 ст. л. сахара
5 г сухих быстродействующих дрожжей
40 г яйца
3–5 ст. л. муки для работы
140 мл теплого молока
155 г тан джун
40 г сливочного масла комнатной температуры

Для смазывания хлеба:
1 яйцо + молоко

Приготовление:

1. Приготовьте тан джун. В сковороде с антипригарным покрытием смешайте муку и воду.
2. Готовьте, постоянно помешивая, на среднем огне, пока смесь не загустеет до консистенции пудинга.
3. Переложите в небольшую миску, накройте пленкой и остудите при комнатной температуре.
4. Приготовьте тесто. В большой миске смешайте муку и соль. Добавьте сахар, сухие дрожжи и перемешайте.
5. Добавьте яйцо (взбитое), теплое молоко и начните перемешивать лопаткой.
6. Добавьте тан джун и перемешайте лопаткой до получения

липкого теста. Затем введите масло (комнатной температуры) и снова перемешайте.

7. Присыпьте рабочую поверхность (не менее 3 ст. л. муки) и начните замешивать тесто руками. Если у вас есть стационарный миксер, то сделайте замес в нем с помощью насадки «крюк». Общее время замеса — 15 минут. Тесто будет липким, но старайтесь не добавлять лишней муки. В процессе замеса оно станет гладким и эластичным, не должно растекаться и сильно липнуть к рукам.

8. Сформируйте тесто в шар, поместите его в смазанную маслом миску и накройте пленкой.

9. Дайте ему подняться в теплом месте примерно 45–60 минут или до тех пор, пока тесто не увеличится втрое. Я ставлю на расстойку в выключенную духовку, а на нижний противень наливаю горячей воды.

10. Переложите подошедшее тесто на рабочую поверхность, присыпанную мукой, затем разделите его на 3 равные части.

11. Скатайте каждую часть в шар и накройте пленкой.

12. Сформируйте Хоккайдо, как указано на фотографиях. Для этого скалкой раскатайте первый шар в длинный овал.

13. Сложите ⅓ овала, а затем накройте оставшейся частью. Переверните полученный прямоугольник и раскатайте его вдоль. Сформируйте рулет.

14. Накройте его пленкой и повторите с двумя другими частями теста тоже самое.

15. Выложите 3 рулета в смазанную маслом форму размером 11 × 22 см (дно застелите пергаментом для выпечки).

16. Накройте пленкой и оставьте хлеб на расстойку в теплом месте примерно на 30 минут или пока тесто не достигнет края

формы для выпечки хлеба.

17. Смажьте сверху смесью взбитого яйца и молока.

18. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °C духовке 25 минут. Остудите 15 минут, затем извлеките из формы и остудите на решетке.

Шведские булочки с шоколадом и фисташками

Это не просто рецепт булочек с шоколадом, это рецепт настоящего праздничного дня. Какая бы погода ни была за окном, какой бы день недели ни показывал календарь, аромат шоколадных булочек поднимает настроение всегда. Пуховая сдоба, яркий вкус шоколадной начинки, фисташки и сироп как завершающий штрих.

Разве это просто рецепт? Нет, это настоящий праздник.

на 10–12 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
500 г муки (+ немного для работы)
7 г сухих быстродействующих дрожжей
30 г сахара
½ ч. л. соли
Цедра 1 лимона (по желанию)
275 мл молока
75 г сливочного масла
1 яйцо

Начинка:
75 г сливочного масла
75 г темного шоколада
2 ч. л. сахарной пудры
2 ч. л. какао-порошка

Для смазывания булочек:
1 яйцо

Сироп для пропитки:
75 мл воды
75 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта (ванильной пасты)

Для декора:
Фисташки

Приготовление:

1. В глубокую миску выложите муку, сахар, цедру (по желанию) и дрожжи. Перемешайте. Отставьте в сторону.

2. В средний сотейник влейте молоко, положите сливочное масло и поставьте на огонь. Грейте и помешивайте до тех пор, пока масло не растает. Выключите огонь. Добавьте соль. Перемешайте. Остудите молочно-масляную смесь до теплого состояния, она не должна быть горячей.

3. Добавьте яйцо в молочную смесь и перемешайте до объединения.

4. Введите жидкие ингредиенты в мучную смесь. Замесите тесто в миксере с насадкой «крюк» или руками. Сначала тесто будет липким, но в процессе замеса станет гладким, нежным. Добавьте немного муки для работы, если это необходимо.

5. Миску смажьте сливочным маслом, положите в нее тесто и накройте пищевой пленкой. Оставьте на расстойку на 1 час, за это время тесто увеличится в объеме вдвое.

6. Приготовьте шоколадную начинку. В сотейник сложите сливочное масло, шоколад и поставьте на небольшой огонь. Постоянно помешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной. Снимите с огня, добавьте сахарную пудру и какао-порошок. Перемешайте. Полностью остудите. В процессе остывания начинка загустеет.

7. По истечении времени достаньте тесто и раскатайте его в пласт примерно 30 × 50 см.

8. Выложите шоколадную начинку на половину раскатанного теста. Присыпьте фисташками.

9. Закройте тесто второй половиной.

10. Разрежьте прямоугольник на тонкие полоски 2–2,5 см шириной.

11. Сформируйте булочки, наматывая тесто на пальцы (как нитки на клубок). Конец полоски оберните вокруг булочки.

12. Выложите сформированные булочки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Накройте полотенцем и оставьте на 30–40 минут.

13. Духовку разогрейте до 190 °C.

14. Булочки смажьте яйцом перед выпечкой. Отправьте в разогретую духовку на 20–25 минут.

15. Тем временем сварите сироп. В сотейник добавьте сахар и налейте воду. Кипятите 3–5 минут. Снимите с огня, добавьте ванильный экстракт (ванильную пасту).

16. Готовые горячие булочки смажьте сиропом с помощью кисточки, присыпьте фисташками.

Хала

Хала — это традиционный еврейский хлеб. В нем много истории, традиции, дани прошлому, уважения и праздника. Это мой первый хлеб, который я научилась готовить, а все благодаря талантливому пекарю Светлане Ситниковой. Именно она рассказала и показала настоящую магию теста. Когда благодаря щепотке дрожжей получаются мягкие и воздушные халы.

Потребуется лишь время и ваше терпение. Тесто не любит спешки. Халы плетут из нескольких жгутов, можно сделать простую косичку из трех, а можно из шести, как на фото.

на 2 плетенки

Ингредиенты:

Опара (бига), 1 часть:
1 г свежих дрожжей или щепотка сухих
80 г теплой воды (38 ˚С)
135 г пшеничной муки

Тесто:
1 часть опары
470 г пшеничной муки
3 яйца
60–80 мл воды
8 г соли
60 г сахара
55 мл оливкового масла

Для декора:
Кунжут, мак

Приготовление:

1. Приготовьте опару (лучше всего это делать на ночь). Дрожжи растворите в теплой воде, затем добавьте муку и замесите опару. Она будет похожа на плотное тесто. Накройте миску с опарой пленкой и оставьте на 12 часов.

2. В большую миску влейте воду, добавьте яйца, всю опару и муку. Замесите тесто руками или миксером с насадкой «крюк» на 1–2-й скорости. Тесто будет плотным. Накройте миску с тестом пленкой и оставьте на 30 минут.

3. Затем добавьте масло в тесто частями, замесите до объединения, в самом конце введите сахар и соль. Замес теста в миксере займет минут 10–15 на 3-й скорости. Руками сложнее и дольше, но я справлялась, и у вас получится. Готовое тесто на халу будет мягким и гладким. Оставьте его на расстойку на 2,5 часа, при этом сделав одну обминку по истечении 50 минут и вторую после 50 минут.

4. Когда тесто пойдет разделите его на 2 части (получатся две средние халы). Каждую часть разделите на количество жгутов, необходимых для плетения. Можно сплести халу из 3/4/6 жгутов.

5. Сформированные халы накройте снова пищевой пленкой и оставьте примерно на 1 час. Затем смажьте яйцом, присыпьте кунжутом и маком.

6. По истечении времени выпекайте халы в разогретой до 200 °C духовке 10 минут, затем уменьшите температуру до 180 °C и выпекайте еще минут 15 (ориентируйтесь на цвет).

7. Готовую халу остудите на решетке и подавайте.

Булочки с маковой начинкой

Знаете, что самое важное в булочках с маком? Количество маковой начинки. Я искренне считаю, что ее должно быть много. Из данных ингредиентов вы можете приготовить один маковый рулет или же сделать булочки, как я.

На 12 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
5 г сухих быстродействующий дрожжей
150 мл молока
50 г сахара
25 г растопленного сливочного масла
1 щепотка соли
1 яйцо
250 г муки (+ дополнительно для работы 20–30 г)

Маковая начинка:
200 г мака
120 г сахара
200 мл молока
60 г изюма
Цедра 1 лимона
30 г муки

Для смазывания:
1 яйцо

Приготовление:

1. Дрожжи смешайте с мукой и отложите в сторону.
2. В чашу миксера поместите молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль и яйцо. Перемешайте до объединения ингредиентов.
3. Добавьте мучную смесь. Замесите тесто с помощью насадки «крюк». На этом этапе тесто будет липким.
4. Припылите рабочую поверхность мукой, выложите тесто и замесите его до гладкости. Вам понадобится дополнительно примерно 20–30 г муки. Готовое тесто должно быть нежным, но при этом не липнуть к рукам.
5. Миску смажьте сливочным маслом, выложите тесто, накройте пищевой пленкой и оставьте на расстойку на 1 час.
6. Приготовьте начинку. В сотейник влейте молоко, положите сахар, цедру, мак и изюм. Проварите начинку около 10 минут после закипания. Остудите полностью. Затем добавьте муку. В готовой начинке лишней жидкости быть не должно.
7. Подошедшее тесте выложите на рабочую поверхность. Раскатайте в прямоугольник размером 30 × 40 см. Равномерно распределите маковую начинку, отступая 1–2 см от края.

Сформируйте рулет, начиная с широкого края.

8. С помощью нитки разрежьте рулет примерно на 12 булочек. Выложите заготовки на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком. Накройте пленкой и оставьте на 30 минут на расстойку.

9. Смажьте булочки взбитым яйцом и выпекайте в разогретой до 180 ˚С духовке 15 минут до готовности.

Саварен с малиной

Саварен — это выпечка из дрожжевого теста кольцеобразной формы, такой французский вариант ромовой бабы. Готовить его легко и просто, скоро вы сами в этом убедитесь. В тесто можно добавить цукаты или изюм. Саварены обязательно пропитывают сиропом и подают со взбитыми сливками и ягодами.

На 6 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
125 г пшеничной муки
3 яйца
4 г сухих быстродействующих дрожжей
75 г растопленного сливочного масла
1 ст. л. меда
1 щепотка соли

Сироп:
125 г сахара
500 мл воды
Цедра 1 апельсина
Цедра 1 лимона
1 ч. л. ванильного экстракта
50–100 мл рома (см. примечание)

Для декора:
Малина
Взбитые сливки
Сахарная пудра

Приготовление:

1. В миске смешайте муку с дрожжами и отставьте в сторону.

2. В другую миску поместите яйца, мед, соль и перемешайте до объединения ингредиентов. Введите мучную смесь, затем растопленное сливочное масло. Готовое тесто будет жидким.

3. Переложите тесто в кондитерский мешок, заполните на ½ формы для кексов. Оставьте тесто на расстойку до тех пор, пока оно не дойдет до края формы. На это может уйти 1 час.

4. Приготовьте сироп. В сотейник сложите все ингредиенты для сиропа, доведите до кипения и проварите 6–8 минут. Выключите огонь и дайте сиропу настояться.

5. После того как кексы дойдут до края формы, выпекайте их в разогретой до 180 °C духовке 10–12 минут. Время выпечки зависит от размера. Готовые кексы остудите на решетке.

6. Каждый саварен окуните в сироп на 10–15 секунд, чтобы он полностью им пропитался. Украсьте взбитыми сливками,

малиной и присыпьте сахарной пудрой. Подавайте.

Примечание: количество рома в сиропе остается на ваше усмотрение. Чем больше алкоголя, тем более насыщенный ромовый вкус будет у саварена. Можно приготовить и безалкогольную версию, сварив сироп с фруктовым джемом. В тесто мы не добавляем сахар, поэтому вкус саварен приобретает как раз за счет пропитки сиропом.

Плетенка с ореховой начинкой

Вкусная ароматная сдоба никого не оставит равнодушным. Нам понадобятся простые ингредиенты и немножко терпения. В результате мы получим нежную, воздушную сдобную плетенку с вкусной ореховой начинкой.

На 1 плетенку

Ингредиенты:

Опара, 1 часть:
70 г пшеничной муки
1 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей
120 мл теплой воды

Тесто:
1 часть опары
½ ч. л. соли

25 г сахара
55 мл растительного масла без запаха
200–230 г пшеничной муки
1 яйцо
1 ч. л. ванильного экстракта (по желанию)

Начинка:
40 г сливочного масла комнатной температуры
2 ст. л. кленового сиропа (по желанию)
80 г коричневого сахара
2 ч. л. молотой корицы
110 г орехов (пекан/грецкие, измельченные)

Сироп:
Сахар и вода в соотношении 1: 1

Приготовление:

1. Приготовьте опару. В миску поместите 70 г пшеничной муки, теплую воду и сухие дрожжи. Перемешайте. Накройте пленкой и оставьте опару на 40 минут.

2. Приготовьте тесто. Перелейте опару в чашу миксера, добавьте сахар, масло, соль, яйцо и ванильный экстракт. Перемешайте до объединения ингредиентов. Затем добавьте муку (200–230 г). Не всыпайте всю сразу, частями. Замесите тесто в миксере с насадкой «крюк». Тесто будет нежным, гладким, но к рукам липнуть не должно.

3. Переложите тесто в смазанную маслом миску, накройте пленкой и оставьте на расстойку на 1,5–2 часа. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

4. Когда тесто подойдет, сделайте начинку. Смешайте все ингредиенты до объединения. Начинка будет пастообразной.

5. Раскатайте тесто в прямоугольник размером примерно 25 × 35 см. Распределите равномерно начинку, оставляя чистым край 1 см.

6. Начиная с короткого конца, сверните прямоугольник в рулет. Заверните в пергамент и уберите в морозильник на 15 минут. Такой прием поможет легко разрезать рулет для формирования плетенки.

7. Достаньте рулет из морозильника, снимите бумагу и разрежьте вдоль. Затем перекрутите полученные жгуты между собой.

8. Форму для выпечки размером 10 × 20 см смажьте маслом,

положите пергаментную бумагу и выложите сформованную плетенку.

Совет: попробуйте приготовить плетенку с шоколадной начинкой. Для нее вам понадобится 100 г темного шоколада, 100 г сливочного масла, 40 г сахарной пудры, 25 г какао-порошка. Шоколад и масло растопите импульсами в микроволновой печи. Перемешайте до объединения. Добавьте сахарную пудру и какао-порошок. Шоколадная начинка готова.

9. Накройте пленкой и оставьте плетенку на расстойку на 1–1,5 часа.

10. Разогрейте духовку до 180 °С.Выпекайте до готовности, примерно 25–30 минут.

11. Приготовьте сироп. В сотейник положите сахар и налейте воды в соотношении 1: 1 (например, 100 мл воды и 100 г сахара). Доведите до кипения. Сироп готов.

12. Горячую ореховую плетенку смажьте обильно сиропом. Подавайте.

Дети на кухне

Рецепты этой главы книги мы готовили вместе с моим трехлетним сыном Левоном. Для него это всегда увлекательное приключение и праздник. Включайте детей в процесс приготовления, просите вам помочь и дайте им возможность выполнять простые задачи. Вы увидите, как будут сиять их глаза. Например, мой сын всегда нажимает кнопку миксера сам, высыпает сухие ингредиенты, мешает венчиком жидкие. Вы бы

видели, с какой радостью и восторгом он выполняет свои маленькие большие задачи.

Подбирая рецепты к этой главе, для меня было важно сделать их простыми, вкусными и быстрыми. Никаких сложных манипуляций. Все смешать и отправить в духовку. Они прекрасно подойдут для начинающих свой путь в кулинарии.

Овсяное печенье с клюквой

Я нашла этот рецепт — мягкого вкусного овсяного печенья с вяленой клюквой. Для его приготовления рекомендую использовать коричневое (ореховое) масло. Оно придаст потрясающий вкус и аромат. Можно ли заменить на обычное? Да, но попробуйте сделать ореховое. Сам процесс очень простой, всего лишь 10 минут вашего времени.

Используйте ложку для мороженого, чтобы сформировать печенья, а в этом вам помогут ваши маленькие помощники.

На 22–24 шт.

Время приготовления
30 минут

Ингредиенты:

Тесто:
160 г растопленного коричневого (орехового) масла (см. примечание)
100 г коричневого сахара
2 яйца
1 ч. л. ванильного экстракта
200 г муки
175 г овсяных хлопьев долгой варки (геркулес)
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. соли
40 г сушеной клюквы

Приготовление:

1. В средней миске смешайте муку, овсяные хлопья, разрыхлитель и соль. Отставьте в сторону.
2. В большой миске смешайте коричневое (ореховое) масло, сахар, яйца и ванильный экстракт. Перемешайте венчиком до объединения ингредиентов.
3. Введите сухие ингредиенты в жидкие. Добавьте клюкву. Перемешайте тесто лопаткой. Накройте тесто пищевой пленкой и отправьте в холодильник на 20 минут.
4. По истечении времени включите духовку на 180 °C. Противень застелите пергаментом для выпечки или силиконовым ковриком.
5. С помощью ложки (для мороженого, например) сделайте заготовки печенья. Скатайте шарики из теста и придавите их.
6. Выпекайте в духовке 10–14 минут, время зависит от размера печенья.
7. Готовые печенья остудите в течение 15 минут. Подавайте.

Примечание: для приготовления 160 г коричневого (орехового) масла вам понадобится 220 г сливочного. Положите

масло в сотейник (со светлым дном), поставьте на средний огонь. Сначала масло расплавится, затем начнет кипеть и пениться. Помешивайте его при этом непрерывно лопаткой. Уменьшите огонь. Через 4–5 минут кипения масло начнет приобретать светло-коричневый оттенок и ореховый запах. Снимите сотейник с огня, остудите масло и используйте для рецепта.

Кантуччи

Встретить их можно в любом уголке Италии. Удлиненная форма кантуччи и миндаль в составе не дадут спутать это печенье с такими родными нам сухарями.

А это именно печенье! Рассыпчатое, хрустящее и нежное. Особенность его выпекания в том, что мы делаем это дважды. Сначала запекаем цельный «батончик», разрезаем и затем немного

подсушиваем ломтики в духовке. Так и достигается оригинальная текстура кантуччи.

Хранить их можно в плотно закрытом контейнере до 2 месяцев. Если, конечно, хватит вашей выдержки.

На 20–25 шт.

Ингредиенты:

130 г миндаля (лучше обжаренного)
50 г сушеной клюквы (можете изменить количество на свое усмотрение)
30 г сушеной вишни
1 яйцо
90 г сахара (у меня тростниковый)
80 мл растительного масла
Цедра 1 апельсина
1,5 ст. л. меда
1 ч. л. ванильного экстракта
250 г пшеничной муки
¾ ч. л. разрыхлителя

Для смазывания:
1 яйцо

Приготовление:

1. В чашу миксера поместите яйцо и сахар. Взбивайте до тех пор, пока масса не станет светлой, а сахар не растворится.
2. Добавьте цедру апельсина, растительное масло, мед и экстракт ванили. Взбейте до объединения ингредиентов.
3. В средней миске смешайте муку и разрыхлитель.
4. Введите мучную смесь в жидкие ингредиенты. Замесите тесто.
5. Затем добавьте миндаль (целый или колотый), сушеную вишню, клюкву. Равномерно вмешайте начинку в тесто.
6. Поделите тесто на две части. Сформируйте из них батоны. Перенесите заготовки на противень, застеленный пергаментом для выпечки. Смажьте взбитым яйцом.
7. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут. Готовность проверьте зубочисткой, она должна выходить сухой.
8. Достаньте батоны из духовки, остудите. Острым ножом

нарежьте их на ломтики толщиной 1 см.

9. Застелите противень пергаментом, понизьте температуру духовки до 120 °C и отправьте нарезанные кантуччи выпекаться 10 минут с каждой стороны.

Шоколадное печенье с трещинками

Готовить их элементарно просто, и скорее всего, ингредиенты уже есть у вас дома. Так что без лишних слов приступаем к приготовлению. Вас ждут мягкие печенья с насыщенным шоколадным вкусом и хрустящей сахарной корочкой.

На 20 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
120 г сахара
60 мл растительного масла без запаха
1 ч. л. ванильного экстракта
2 яйца
150 г пшеничной муки
60 г какао-порошка
1 ч. л. молотого кофе (по желанию)
1 ч. л. разрыхлителя
¼ ч. л. соли

Для декора:
Сахарная пудра

Приготовление:

1. В чаше миксера взбейте сахар, масло и ванильный экстракт до однородного состояния.
2. Добавьте яйца по одному, каждый раз взбивая после введения.
3. Медленно добавьте муку, какао-порошок, кофе, разрыхлитель и соль.
4. Перемешивайте до объединения всех ингредиентов. Смесь должна быть немного влажной, больше похожей на очень густое тесто для торта, чем на обычное тесто для печенья.
5. Отправьте тесто минимум на 2 часа в холодильник (можно на ночь).
6. Достаньте тесто из холодильника и скатайте маленькие шарики размером с грецкий орех. Обваляйте их в сахарной пудре, пока они не будут полностью покрыты ею.
7. Поместите шарики из теста на противень, застеленный пекарским пергаментом, на расстоянии примерно 4 см друг от друга.
8. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 10–12 минут.
9. Выньте противень из духовки и дайте печенью полежать примерно 5 минут, чтобы оно стабилизировалось, прежде чем переложить его на решетку для полного остывания.

Банановый кекс

Бывало ли у вас такое: купили бананы, а съесть по какой-либо причине не успели, а они взяли и потемнели, перезрели? Подождите, не спешите их выбрасывать. Этим рецептом мы отправим их прямиком в банановый рай, ведь именно такие — перезрелые — подходят для выпечки лучше всего.

В английской версии рецепт позиционируется больше как хлеб,

а не кекс, и называется «banana bread». По вкусу он не очень сладкий, сахар можно заменить на кокосовый, сделав рецепт более полезным.

На форму
23 × 10 см

Ингредиенты:

3 крупных банана (примерно 480 г)
110 г растопленного сливочного масла
2 яйца
80–120 г сахара (см. примечание)
1 ч. л. ванильного экстракта
240 г муки
1 ч. л. соды
½ ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. корицы
¼ ч. л. соли
Начинка (по желанию):
40 г орехов пекан
60 г темного шоколада

Для декора:
Банан

Приготовление:

1. Включите духовку на 180 °C. Подготовьте прямоугольную форму для хлеба, смазав ее сливочным маслом, а дно застелив пергаментом.

2. В большую миску положите бананы и разомните их вилкой или блендером.

3. Добавьте растопленное сливочное масло. Перемешайте. Затем введите сахар, яйца, ванильный экстракт. Снова перемешайте.

4. Введите сухие ингредиенты (муку, корицу, соль, соду и разрыхлитель). Перемешайте тесто до однородности. Добавьте начинку, если используете и снова перемешайте.

5. Выложите тесто в подготовленную форму для выпечки и разровняйте его. По желанию можете выложить банан, разрезанный вдоль.

6. Выпекайте кекс около 60 минут. Готовность проверьте зубочисткой, она должна выходить сухой.

7. Остудите готовый кекс на решетке и подавайте.

Примечание: если вы добавляете шоколад, то количество сахара можете сократить до 80 г.

Квадратики с клюквой

Эти нарезные печенья — один из хитов моего блога, поэтому было принято решение включить их в книгу. Готовить легко и просто, к делу можно подключить не только детей, но и мужчин. Мой папа с легкостью с ними справился, так что вариант рабочий и проверенный. Ягоды можно брать любые, но я отдаю предпочтение кислым. Свежие или замороженные — не имеет

значения. Получится вкусно в любом случае.

На форму
20 × 20 см

Ингредиенты:

200 г муки
100 г сахара
½ ч. л. разрыхлителя
110 г холодного сливочного масла
½ яйца (1 яйцо взболтать, отмерить половину)
¼ ч. л. корицы

Начинка:
230 г клюквы (свежей или замороженной)
60 г сахара
½ ст. л. кукурузного крахмала

Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 180 °C.
2. Форму смажьте маслом, если форма без дна (у меня просто рамка), то противень застелите пергаментом, затем поставьте на него рамку.
3. В глубокую миску выложите муку, сахар, разрыхлитель, корицу. Перемешайте. Затем холодное масло, нарезанное на кубики. Перетрите смесь пальцами в крошку. Добавьте ½ яйца. Тесто по текстуре будет крошкой.
4. В ягоды добавьте сахар и крахмал. Перемешайте. Если используете замороженные, то размораживать ягоды не нужно.
5. Выложите ⅔ теста на дно подготовленной формы. Утрамбуйте, а ⅓ теста отложите в сторону для посыпки. Затем выложите ягодную начинку, присыпьте ее оставшейся частью теста.
6. Выпекайте в духовке 30–35 минут. Остудите и нарежьте на квадратики. Хранить можно в холодильнике, но перед подачей лучше разогреть.

Лимонное печенье с джемом

За пределами нашей страны такие печеньки известны как «thumbprint cookies», что переводится как «печеньки с отпечатком пальца». Такое название дал способ их приготовления: мы делаем шарики из теста, затем большим пальцем делаем углубление посередине и в эту ямку кладем джем.

Получается их много — около 30 штук. Потому это

отличный вариант для детских праздников. Можно просто поставить на стол, а можно разложить по коробочкам и подарить гостям как напоминание о празднике.

На 25–30 шт.

Ингредиенты:

310 г пшеничной муки
100 г сахарной пудры
Цедра 1 лимона
200 г сливочного масла
1 яичный желток
1 щепотка соли

Начинка:
6 ст. л. облепихового джема (любого другого с кислинкой, можно желе)

Приготовление:

1. В глубокую миску сложите муку, сахарную пудру, соль и цедру. Перемешайте.
2. Добавьте желток и мягкое сливочное масло. Быстрыми движениями замесите тесто. Оберните его пищевой пленкой и отправьте в холодильник минимум на 30 минут.
3. По истечении времени разделите тесто на небольшие равные кусочки. Каждый кусочек скатайте в шар.
4. Выложите заготовки на противень, застеленный пергаментом для выпечки. Сделайте небольшое углубление с помощью круглой ложки или большого пальца.
5. Заполните углубление джемом в каждом печенье. (Если джем из холодильника, подогрейте его немного, так будет проще наполнить печенье начинкой.)
6. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 10–12 минут до готовности. Остудите на решетке.

Рогалики с орехами и корицей

Такое печенье понравится абсолютно всем. Можете приготовить его с маком, орехами, корицей, повидлом или же сделать «пустым», посыпав сахарной пудрой. Исчезает оно быстро и незаметно, поэтому смело готовьте двойную порцию теста.

На 25 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
140 г пшеничной муки
1 ст. л. сахара
1 щепотка соли
¼ ч. л. ванильного экстракта
110 г сливочного масла комнатной температуры
110 г сливочного творожного сыра комнатной температуры

Для начинки:
5–6 ст. л. джема (абрикосового, облепихового)
½ ч. л. корицы
30 г орехов (грецких, пекан)
1 ч. л. какао-порошка
1 ст. л. коричневого сахара

Для смазывания:
1 яйцо (взболтать)

Приготовление:

1. В чашу миксера выложите мягкое сливочное масло и творожный сыр. Взбейте до объединения. Затем добавьте сахар, ванильный экстракт и снова взбейте. Введите постепенно муку и соль. Взбивайте до тех пор, пока не образуется тесто. Заверните его в пленку и уберите в холодильник на 2 часа.

2. Приготовьте начинку. Орехи измельчите в блендере. Затем перемешайте измельченные орехи с сахаром, корицей и какао-порошком.

3. По истечении времени достаньте тесто из холодильника, разделите его на 2 части. Каждую часть раскатайте в круг.

4. Смажьте тесто абрикосовым (облепиховым) джемом, не доходя 2 см до края. Посыпьте ореховой начинкой.

5. Разрежьте круг на 8–12 секторов (количество секторов влияет на размер итоговых печенек. Чем их больше, тем меньше размер печенья). Поочередно сверните рогалики, начиная с широкого края.

6. Выложите заготовки на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком.

7. Смажьте взбитым яйцом и выпекайте в заранее разогретой до 180 °C духовке 25 минут.

8. Готовые рогалики остудите на решетке. При желании

посыпьте сахарной пудрой. Храните в герметичном контейнере.

Полезные конфеты

Конфеты для детей — это всегда праздник, а возможность создать их самому — целое приключение. Можно устроить мастер-класс и приготовить разноцветные шарики вместе с маленькими гостями. Это будет не только интересно, но и полезно — как для мелкой моторики, так и с точки зрения состава. Основа здесь — финики и орехи.

Готовить конфеты максимально просто. Вам не понадобится духовка, только блендер для смешивания ингредиентов и холодильник для последующего хранения. Так за короткое время вы получите очень питательный, натуральный, полезный перекус, который полюбит вся семья.

Ингредиенты:

Лимонные на 12 шт.:
80 г фиников (без косточки)
60 г миндаля
1 ч. л. ложка цедры лимона
2 ч. л. лимонного сока

Клюквенные на 14 шт.:
80 г фиников (без косточки)
80 г миндаля
80 г кешью
60 г сушеной клюквы
½ ч. л. лимонного или апельсинового сока
Кокосовые на 14 шт.:
130 г фиников
30 г миндаля
30 г кешью
20 г кокосовой стружки
1 ч. л. кокосового масла

Для посыпки:
Кокосовая стружка
Пудра сублимированных ягод
Чай матча

Приготовление:

1. Принцип приготовления конфет одинаковый для всех рецептов.

2. Помойте финики и орехи. Сложите в чашу блендера все ингредиенты, необходимые для приготовления. Выберите подходящую скорость на вашем блендере и взбейте массу. Готовая масса будет липкой, с частичками орехов и сухофруктов. Если масса получается сухой, добавьте больше жидкости (лимонного сока, кокосового масла).

3. Скатайте шарики из полученной массы. По желанию конфеты можно обвалять в кокосовой стружке, пудре сублимированных ягод, какао-порошке, чае матча или кунжуте.

4. Готовые конфеты храните в плотно закрытом контейнере в холодильнике.

Кекс с клюквой и апельсином

Это абсолютный рекордсмен моего блога по количеству сохранений и отзывов. Он просто обязан быть в книге. В отличие от многих других рецептов, здесь я не рекомендую заменять ягоды. Именно насыщенный клюквенный вкус в сочетании с апельсином и делает этот кекс особенным. Для меня это больше зимняя история, вкусная, уютная и ароматная, а еще очень простая в

приготовлении.

На форму
23 × 10 см

Ингредиенты:

Тесто:
280 г пшеничной муки
½ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соды
½ ч. л. соли
2 яйца
150 г сахара
110 мл растительного масла без запаха
Цедра 1 апельсина
180 мл молока
1 ч. л. ванильного экстракта

Начинка:
200 г клюквы (свежей или замороженной)
Глазурь:
120 г сахарной пудры
1 ч. л. апельсинового сока (или больше)

Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Подготовьте форму для выпечки, смажьте ее маслом, а дно застелите пергаментной бумагой.
2. В миску выложите муку, соду, разрыхлитель и соль.
3. Сахар разотрите с цедрой апельсина до тех пор, пока он не станет бледно-оранжевым.
4. В чашу миксера влейте молоко, добавьте яйца, масло, апельсиновый сахар и добавьте ванильный экстракт. Перемешайте до однородности.
5. Введите частями мучную смесь. Взбейте миксером до объединения ингредиентов.
6. Клюкву присыпьте небольшим количеством муки и перемешайте. Ягоды должны быть покрыты мукой равномерно.
7. Введите ягоды в тесто. Перемешайте шпателем, чтобы ягоды равномерно распределились по тесту.

8. Вылейте тесто в подготовленную форму для выпечки. Выпекайте около 60 минут или до готовности. При протыкании готового кекса зубочистка должна выходить сухой. Остудите на решетке.

9. Приготовьте глазурь. Перемешайте ингредиенты. Густоту глазури отрегулируйте апельсиновым соком или сахарной пудрой. Украсьте кекс, подавайте.

Пряники

Наступления Нового года мои дети ждут с нетерпением, и дело тут не только в предстоящих подарках, но и в пряниках. Совместное приготовление — наша семейная традиция. Причем сам процесс для них важнее результата. Они очень увлечены выбором любимых формочек и последующей росписью пряников.

Аромат пряничных специй наполняет дом новогодним

настроением. Обязательно попробуйте отправиться в это кулинарное приключение.

Пряники хранятся долго, их можно сделать заранее, и они станут прекрасным подарком. Например, бабушкам от внуков.

Этот рецепт, в отличие от тех, которыми я делилась в новогодней книге, — постный. Помимо обычной муки мы используем еще и ржаную. Она придает особый вкус прянику.

На 14–16 шт.
(количество зависит от размера форм)

Ингредиенты:

Тесто:
100 г меда
80 мл воды
50 г сахара
⅓ ч. л. соды
1 ч. л. корицы
½ ч. л. имбиря
¼ ч. л. мускатного ореха
1,5 ст. л. растительного масла
100 г миндальной муки (можно любой ореховой)
100 г пшеничной муки
50 г ржаной муки
20 г какао-порошка

Для начинки (по желанию):
Джем

Глазурь:
1 белок
200–250 г пудры (зависит от нужной вам густоты глазури)
или
125 г сухого айсинга
2–3 ст. л. воды

Приготовление:

1. В сотейник поместите мед, воду и сахар. Поставьте на средний огонь. Доведите до кипения и проварите 5 минут до состояния жидкого сиропа. Сахар должен раствориться.

2. Снимите с огня и добавьте специи. Перемешайте. Добавьте соду. Смесь начнет пениться. Перемешайте венчиком до получения однородной массы. Добавьте растительное масло.

3. В миске объедините миндальную, пшеничную, ржаную муку и какао-порошок.

4. Добавьте мучную смесь к жидким ингредиентам. Важно добавлять постепенно и смотреть на консистенцию теста. Возможно, небольшое количество мучной смеси у вас останется. Готовое тесто должно быть мягким и не липнуть к рукам.

5. Раскатайте тесто толщиной 8 мм на пергаменте или силиконовом коврике. Вырежьте фигурки. Если хотите приготовить пряник с начинкой, то сделайте пальцем небольшое углубление в нем и выложите густой джем.

6. Выпекайте пряники в разогретой до 180 °C духовке 15–18 минут. Время выпечки зависит от размера пряников и их толщины. Важно не передержать, иначе пряник будет твердым.

7. Для росписи смешайте все ингредиенты для глазури. Переложите ее в кондитерский мешок и распишите пряники.

Шоколадные маффины с цукини

Не думайте, что сочетание шоколада и цукини невозможно.

Вкуса последнего вы точно не найдете в этих маффинах, это тот самый секретный ингредиент, который

придаст им влажную текстуру. В рецепте нет пшеничной муки и рафинированного сахара, что делает его более полезным по сравнению с аналогами.

Приготовлено и одобрено моим сыном — Левончиком.

на 9–10 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
220 г миндальной муки
25 г какао-порошка
¼ ч. л. соли
½ ч. л. разрыхлителя
50 г растительного масла (кокосового или другого)
3 яйца
120 г цукини (натертого на мелкой терке и отжатого)
60 г меда (или другого подсластителя)

Начинка:
60 г темного шоколада (колотого или в каллетах)

Приготовление:

1. Включите духовку на 180 °C.
2. В большой миске смешайте миндальную муку, какао, соль и разрыхлитель.
3. Добавьте кокосовое масло, мед и яйца. Перемешайте до объединения ингредиентов. Введите тертый цукини, затем колотый темный шоколад. Оставьте немного для декора.
4. Подготовьте формы для выпечки. Наполните бумажные капсулы тестом на ⅔ и сверху украсьте оставшимся шоколадом.
5. Выпекайте в духовке 22–24 минуты до готовности (зубочистка выходит сухой).

На десерт

Какой же праздник без десерта? Но я уверена, что не стоит ждать особого повода, чтобы приступить к рецептам из этой главы книги Здесь вы найдете и праздничные торты для особых случаев, и простые десерты на каждый день Шоколадный тарт, чизкейк, торты, порционные десерты, маффины, бисквитный рулет, печенья — список рецептов очень разнообразен и рассчитан на любой вкус

Шоколадный торт с вишней

Этот торт спасал наши праздники не один раз. Готовить его просто и быстро, смотрится эффектно, а управитесь вы за пару часов. В то время как остывают шоколадные коржи, вам остается приготовить крем и начинку. После сборки подавать его можно сразу же. Такие торты еще называют «голыми», потому что их не покрывают кремом снаружи.

Он создан по мотивам шварцвальдского вишневого торта «Черный лес», который знаменит своим насыщенным шоколадно-вишневым вкусом. В классической версии в качестве крема используют взбитые сливки. Я же заменила их на творожный крем, который по вкусу мне нравится больше.

На торт диаметром 16 см

Ингредиенты:

Шоколадный бисквит:
190 г пшеничной муки
300 г сахара
60 г какао-порошка
1,5 ч. л. соды
1,5 ч. л. разрыхлителя
2 яйца
160 мл кефира
120 мл жидкого кофе (сваренного)
6 ст. л. оливкового масла

Крем:
600 г сливочного творожного сыра
150 мл жирных сливок (от 30 %)
120 г сахарной пудры

Начинка:
200 г вишни без косточки
20 г сахара
1 ст. л. крахмала

Приготовление:

1. Приготовьте шоколадный бисквит. Включите духовку на 170 ˚С. В миске смешайте сухие ингредиенты — муку, сахар, какао-порошок, соду и разрыхлитель.

2. В другой миске взбейте яйца, добавьте кефир, сваренный кофе (остудите его до комнатной температуры), оливковое масло. Перемешайте до объединения ингредиентов. Теперь введите мучную смесь, перемешайте тесто венчиком до получения однородной консистенции.

3. Подготовьте 3 формы для выпечки диаметром 16 см. Дно

застелите пергаментом. Если вы выпекаете в кольце без дна, то предварительно закройте дно фольгой. Тесто достаточно жидкое и в форме без дна может убежать.

4. Равномерно распределите тесто по формам. Выпекайте в духовке примерно 30 минут до готовности. Зубочистка должна выходить сухой.

5. Готовые коржи остудите на решетке.

6. Приготовьте начинку. В сотейник сложите вишню, сахар и крахмал. Прокипятите 5 минут до загустения начинки.

7. Приготовьте крем. Все ингредиенты сложите в чашу для миксера и взбейте до консистенции крема.

8. Соберите торт. Переложите крем в кондитерский мешок. На каждый корж выложите слой крема, начинку. Украсьте черешней. Подавайте.

Совет: вы можете воспользоваться моими рекомендациями по декору торта на с. 21

Чизкейк с лимонным кремом

Если спросить меня про любимый десерт, я без раздумий отвечу, что это классический чизкейк. В сочетании с лимонным кремом он становится еще вкуснее, красивее и праздничнее. В качестве основы предлагаю приготовить сабле — это рассыпчатое песочное печенье с добавлением миндальной муки. Затем мы его измельчим в крошку, смешаем с растопленным сливочным маслом

и сделаем основу для чизкейка. Поверьте, это в разы вкуснее магазинного печенья. Для оптимизации процесса приготовления основу лучше всего приготовить заранее.

На форму
20 см

Ингредиенты:

Сабле:
150 г пшеничной муки
30 г миндальной муки
70 г сахара
65 г сливочного масла комнатной температуры (1)
1 яйцо

Основа и борта:
300 г реструктурированного (измельченного) сабле
120 г растопленного сливочного масла (2)
Начинка (все ингредиенты комнатной температуры):
800 г сливочного творожного сыра
150 г сахара
3 яйца
100 г сметаны (20 % жирности)
1 ч. л. ванильного экстракта (или семена 1 стручка ванили)
Цедра 1 лимона

Лимонная начинка (крем):
65 мл лимонного сока (примерно 3 лимона)
90 г сахара
80 г яйца (примерно 1,5 яйца)
60 г сливочного масла (3)
1,5 г листового желатина (по желанию, дает большую стабильность)

Декор:
Голубика/малина/ежевика
Примечание: для приготовления чизкейка с бортами, как на фото, вам понадобится вся порция сабле и масла. Если вы готовите чизкейк без бортов, то возьмите для основы половину порции, соответственно 150 г сабле и 60 г растопленного сливочного масла.

Приготовление:

1. Приготовим сабле. Мягкое сливочное масло (1) взбейте с сахаром. Добавьте 2 вида муки, соль и яйцо. Замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на 2 часа. Можно в морозильник на 30 минут.

2. Раскатайте тесто в пласт между двумя листами пергамента. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 10–15 минут до готовности. Затем остудите сабле и измельчите его в крошку в блендере.

3. Подготовьте форму для выпечки. Я выпекаю в кольце без дна, поэтому предварительно дно нужно застелить фольгой.

4. Смешайте 300 г измельченного сабле с растопленным сливочным маслом (2). Выложите основу будущего чизкейка (сначала борта, потом дно). Используйте столовую ложку, чтобы равномерно утрамбовать песочную основу. Как только песочная основа для чизкейка будет готова, отправьте ее в холодильник.

5. Приготовьте сырный слой. В большой миске смешайте сливочный творожный сыр и сахар. Затем добавьте яйца по одному, перемешивая каждый раз после добавления.

Введите сметану, ванильный экстракт (семена ванили) и цедру лимона. Снова перемешайте до объединения ингредиентов. Можно смешивать ингредиенты в чаше миксера, но не взбивайте массу активно.

6. Достаньте форму для чизкейка из холодильника. Выложите начинку и аккуратно выровняйте ее.

7. Выпекайте чизкейк в разогретой до 150 °C духовке 80–90 минут. Время зависит от вашей от духовки. Готовый чизкейк должен подрагивать в середине. Выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте чизкейк еще минут на 20. Затем достаньте из духовки и полностью остудите чизкейк при комнатной температуре.

8. Остывший чизкейк оберните пленкой в контакт и уберите в холодильник на ночь.

9. Приготовьте лимонный крем. В сотейник с толстым дном влейте сок лимона, добавьте яйца и сахар. Поставьте на медленный огонь и, постоянно помешивая, доведите смесь до загустения. Крем не должен кипеть, вы увидите, как в процессе приготовления он начнет густеть.

10. Снимите с огня и немного остудите крем. Пропустите его через сито и добавьте замоченный листовой желатин (по желанию). Размешайте до растворения последнего. Введите сливочное масло (3), порезанное на кубики. Перемешайте до объединения. Остудите до комнатной температуры.

11. Достаньте чизкейк из холодильника, выложите крем равномерно и уберите чизкейк снова в холод, чтобы крем схватился. Для стабилизации необходимо 2–3 часа.

12. Перед подачей украсьте ягодами.

Шоколадный тарт с малиной

Этот рецепт я посвящаю всем любителям шоколада. Вас ждет рассыпчатое песочное тесто, насыщенный шоколадный вкус начинки и малина с присущей ей нежной кислинкой. Ягоды заменять не стоит. Этот тарт, скорее всего, станет одним из любимых ваших рецептов. Помните, что после выпечки ему обязательно нужно дать время на стабилизацию.

На форму
23 см

Ингредиенты:

Тесто:
200 г пшеничной муки
25 г какао-порошка
25 г сахарной пудры
175 г холодного сливочного масла (порезать на кубики)
1 яичный желток
1 ч. л. ванильного экстракта
1 щепотка соли
2 ст. л. ледяной воды

Начинка:
330 мл жирных сливок (30–36 %)
200 г темного шоколада (50–70 % какао)
1 яйцо
50 г сахара
120 г свежей малины

Приготовление:

1. Просейте муку с какао и сахарной пудрой в глубокую миску. Добавьте сливочное масло, щепотку соли и перетрите смесь в крошку.

2. Добавьте желток, ванильный экстракт и ледяную воду. Перемешайте до однородности. Переложите на присыпанную мукой поверхность и скатайте тесто в шар. Оберните пленкой и уберите тесто в холодильник минимум на 20 минут.

3. Включите духовку на 200 °C. Раскатайте тесто в пласт диаметром 25 см. Оберните тестом скалку и переложите его в форму для тарта со съемным дном. Разровняйте по дну и стенкам, уберите излишки теста. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 20 минут.

4. Достаньте форму с тестом, накройте пергаментом и засыпьте сухим рисом или бобами (важно: засыпать необходимо полностью, до краев формы).

5. Выпекайте основу 15 минут в разогретой духовке. Затем уберите пергамент с грузом и выпекайте еще 5 минут. Остудите

полностью.

6. Приготовьте начинку. Поставьте сотейник со сливками и сахаром на средний огонь, доведите до кипения. Положите в миску кусочки шоколада, залейте горячими сливками и перемешайте. Шоколад должен полностью раствориться. Затем вмешайте яйцо.

7. На остывший корж выложите малину и залейте шоколадной начинкой. Выпекайте 20–30 минут в разогретой до 180 °C духовке. Начинка должна загустеть по краям, а в середине остаться желеобразной.

8. Тарт обязательно нужно полностью остудить, дав время на стабилизацию начинки. Перед подачей украсьте свежей малиной.

Линцерское печенье

Это печенье обязательно готовится с добавлением миндальной муки, которая придает ему особенный вкус и текстуру. Половинки соединяют между собой джемом — малиновым, вишневым или клубничным. Главное, чтобы он был густой и не растекался. Но у нас так сложилось, что любимый вкус — лимонная начинка. Пусть отсутствие форм не останавливает вас от приготовления. Потеряв вырубки в процессе переезда, я готовила это печенье по бумажным трафаретам. Просто вырезала звезды ножницами, а потом использовала их на раскатанном тесте.

на 20–25 шт.

Ингредиенты:

220 г сливочного масла комнатной температуры
1 яйцо
1 желток
2 ч. л. ванильного экстракта (ванильной пасты)
180 г сахарной пудры

290 г пшеничной муки
100 г миндальной муки (измельченного миндаля)
½ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соли
½ ч. л. молотой корицы

Для начинки:
4-5 ст. л. малинового джема

Лимонная начинка:
65 мл лимонного сока (примерно 1,5 лимона)
90 г сахара
80 г
яйца (примерно 2 яйца)
60 г сливочного масла
1,5 г листового желатина (по желанию, дает большую стабильность)

Приготовление:

1. В чашу миксера с насадкой «лопатка» выложите сливочное масло комнатной температуры, ванильный экстракт (пасту), желток и яйцо. Взбейте до объединения.
2. Введите сухие ингредиенты — сахарную пудру, пшеничную муку, разрыхлитель, миндальную муку, корицу, соль. Насадкой «лопатка» взбейте до объединения ингредиентов.
3. Выложите тесто на рабочую поверхность, припыленную мукой, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 1 час.
4. По истечении времени достаньте тесто и раскатайте его в пласт на пергаментной бумаге (или силиконовом коврике). Если тесто будет прилипать, просто припылите скалку мукой.
5. Вырежьте формочками заготовки для печенья. Уберите в холодильник, пока духовка разогревается до 180 °C.
6. Выпекайте печенье около 10–12 минут, до тех пор, пока не подрумянятся края.
7. Готовое печенье остудите на решетке. Склейте попарно джемом, лимонной начинкой и присыпьте сахарной пудрой.

Приготовление:

1. В сотейник с толстым дном влейте сок лимона, добавьте

яйца и сахар. Поставьте на медленный огонь и, постоянно помешивая, доведите смесь до загустения. Крем не должен кипеть, вы увидите, как в процессе приготовления он начнет густеть.

2. Снимите с огня и немного остудите крем. Пропустите его через сито и добавьте замоченный листовой желатин (по желанию). Размешайте до растворения последнего. Введите сливочное масло, порезанное на кубики. Перемешайте до объединения. Закройте пленкой в контакт и уберите в холодильник до стабилизации. Печенье с лимонным кремом храните в холодильнике 1–2 дня.

Двухслойная панна котта

Если вы пробовали панна котту и вам не понравилось — скорее всего, она просто была неправильно приготовлена. Структура десерта должна быть мягкой, бархатистой, ни в коем случае не иметь ровный гладкий срез, как у желе. Обязательно используйте хороший, свежий желатин. Рецепт очень простой, и если что-то может пойти не так, то это как раз связано с плохим желатином.

Я предлагаю вам вариант красивой, праздничной подачи, но он требует в два раза больше времени для стабилизации. Смотрится, несомненно, очень эффектно! Но вы вполне можете не делать вариант 2 в 1, а приготовить отдельно шоколадную или ванильную панна котту.

на 3–4 порции

Ингредиенты:

Ванильный слой:
240 мл молока (2,5–3,5 %)
240 мл жирных сливок (33–35 %)
7 г желатина
35 мл воды (для растворения порошкового желатина)
50 г сахара
½ ч. л. ванильного экстракта (пасты)

Шоколадный слой:
240 мл молока
240 мл жирных сливок (33–35 %)
6 г желатина
30 мл воды (для растворения порошкового желатина)
½ ч. л. ванильного экстракта
120 г темного шоколада (разломать на небольшие кусочки или использовать шоколад в каллетах)
30 г сахара

Приготовление:

1. Приготовьте ванильную панна котту. Для начала замочите желатин в холодной воде.

2. В сотейник влейте молоко и жирные сливки, добавьте сахар. Поставьте на средний огонь и мешайте до растворения последнего. Смесь должна стать горячей, но не доводите до кипения.

3. Снимите с огня, добавьте ванильный экстракт и набухший желатин. Перемешайте до объединения. Поставьте стаканы в небольшой контейнер (или форму для кекса) под углом. Можно положить полотенце под стаканы, чтобы они не скользили. Разлейте ванильную панна котту и поставьте на стабилизацию в холодильник минимум на 4 часа.

4. После того как первый слой стабилизировался, приготовьте шоколадный.

5. Замочите желатин в холодной воде.

6. В сотейник влейте молоко и жирные сливки, добавьте сахар. Поставьте на средний огонь и мешайте до растворения сахара. Смесь должна стать горячей, но не доводите до кипения.

7. Снимите с огня, добавьте шоколад и перемешивайте, пока он не растворится.

8. Добавьте набухший желатин, перемешивайте до его

растворения. Дайте смеси остыть минут 15.

9. Вылейте (можно через сито) шоколадную панна котту поверх ванильной. Оставьте на стабилизацию в холодильнике минимум на 4 часа.

Примечание: перед использованием желатин необходимо замочить в воде. Существует 2 вида — листовой и порошковый. Листовой желатин можно замочить в любом количестве воды, он сам возьмет столько, сколько нужно. Порошковый желатин нужно замачивать в воде в соотношении 1: 5, это значит, что для рецепта нам необходимо 7 г желатина замочить в 35 мл холодной воды.

Брауни маффины

Иначе их не назвать. Схожая текстура и ингредиенты, где основным является шоколад. При выпечке на маффинах образуется хрустящая корочка, под которой скрывается влажная, мягкая и всеми любимая текстура брауни. В рецепте можно обойтись и вовсе без разрыхлителя, они вырастут сами за счет хорошо взбитых яиц. После выпечки могут чуть осесть, но это не

критично. Можно экспериментировать со вкусами, добавляя в тесто орехи или ягоды.

На 8–10 шт.

Ингредиенты:

110 г темного шоколада
110 г сливочного масла
55 г пшеничной муки
35 г какао-порошка
⅛ ч. л. соли
2 яйца
110 г сахара (я использую коричневый)
½ ч. л. разрыхлителя (можно и вовсе без него, текстура маффинов будет чуть плотнее)

Приготовление:

1. Духовку включить на 170 °С.
2. В небольшом сотейнике растопить сливочное масло и шоколад до однородной массы.
3. В другой миске соединить сухие ингредиенты — муку, какао, соль, разрыхлитель (если используете).
4. В чаше миксера взбить яйца с сахаром до светлой пышной массы, примерно 3–4 минуты. ВАЖНО! Подъем маффинов, текстура, итоговое количество теста зависят от того, насколько хорошо вы взбили яйца с сахаром.
5. Добавить постепенно в яичную смесь шоколадную, затем мучную. Перемешать до объединения, долго не вымешивать.
6. Наполнить капсулы для маффинов на ¾, можно украсить шоколадом и выпекать 16–20 минут. При протыкании изделия зубочистка должна выходить чуть влажной, со следами крошек (но не жидкого теста).

Крем-брюле

Это знаменитый французский десерт из заварного крема с карамельной корочкой. Готовят его из достаточно простых ингредиентов, а вкус и аромат достигаются за счет добавления ванили. В идеальном варианте именно семян из стручка, но можно заменить ванильной пастой или экстрактом. Не стоит прибегать к искусственным ароматизаторам, таким как ванилин.

Обязательным атрибутом для крем-брюле является карамельная корочка. Делают ее с помощью газовой горелки. Как правило, если вы не кондитер, в доме ее нет. Приобрести все же стоит, можно самую простую или вообще туристическую. Но даже ее отсутствие не должно останавливать вас от приготовления. Будет вкусно, уверяю.

На 3 формы объемом 200 мл

Ингредиенты:

480 мл жирных сливок (33 %)
10 ст. л. сахара

1 стручок ванили (или 1 ч. л. ванильной пасты/экстракта)
4 желтка
¼ ч. л. соли
Для карамельной корочки:
3 ст. л. коричневого сахара

Приготовление:

1. Включите духовку на 160 °C.
2. Стручок ванили разрежьте пополам и выньте семена.
3. В сотейник налейте сливки, добавьте 4 ст. л. сахара, стручок ванили, семена (или ванильный экстракт) и соль. Как только смесь начнет закипать, снимите с огня. Если используете стручок ванили, то на этом этапе оставьте смесь на 15 минут. После этого стручок уберите.
4. В миску поместите желтки и 6 ст. л. сахара. Взбейте венчиком до объединения. Сильно взбивать не нужно.
5. Введите сливки в желтки в 3 этапа, каждый раз перемешивая массу до объединения ингредиентов. Затем процедите полученную смесь через сито.
6. Разлейте заварной крем по формам и поместите их на противень. Налейте кипятка в противень таким образом, чтобы он закрывал формы на ⅔.
7. Выпекайте крем-брюле на среднем уровне примерно 40 минут. Время зависит от вашей духовки и размера форм. Готовый крем-брюле должен дрожать, как желе.
8. После выпечки достаньте противень из духовки. Когда вода в нем остынет, извлеките формы и остудите их до комнатной температуры. Затем накройте пленкой в контакт и уберите в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.
9. Перед подачей в каждую форму добавьте по 1 ст.л. коричневого сахара и карамелизуйте его с помощью кондитерской горелки. Подавайте.

Совет: делайте карамельную корочку непосредственно перед подачей. Иначе спустя 20 минут крем ее размягчит.

Лимонный кекс с маком

Этот кекс достоин внимания всех любителей лимонной выпечки. Вас ждет мягкая текстура, которая достигается за счет добавления масла в тесто, лимонные ноты и мак. Для более насыщенного вкуса рекомендую пропитать кекс сиропом. Мне нравится готовить его в форме бандт, благодаря которой получается праздничный вариант. Его можно захватить в гости, а

можно испечь для себя и съесть все без зазрения совести. Остановиться будет сложно!

Рецепт рассчитан на 1 кекс прямоугольной формы 23 × 10 см

Ингредиенты:

110 г сливочного масла (комнатной температуры)
150 г сахара
3 яйца (комнатной температуры)
Цедра 1 лимона (можно больше)
1 ст. л. лимонного сока
2 ч. л. ванильного экстракта
180 г пшеничной муки
¼ ч. л. соли
¼ ч. л. соды
¼ ч. л. разрыхлителя
75 г сметаны (20–25 % жирности)
10 г мака

Сироп для пропитки:
250 мл воды
½ лимона (сок)
3 ст. л. сахара

Глазурь:
200 г сахарной пудры
1 ст. л. лимонного сока

Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом.

2. В чашу миксера сложите сливочное масло и сахар. Взбейте в течение 5 минут до пышной массы. Добавьте яйца по одному, взбивая каждый раз. Затем введите цедру лимона, сок и ванильный экстракт.

3. В другой миске перемешайте муку, соль, соду и разрыхлитель до объединения ингредиентов.

4. Добавьте мучную смесь и сметану в тесто следующим образом: ⅓ муки, затем ½ сметаны, потом ⅓ муки, затем ½ сметаны и в конце последняя часть муки. Перемешивайте каждый

раз после добавления ингредиентов.

5. Заполните тестом форму для выпечки и выпекайте 40–50 минут до готовности. Если вы берете двойную порцию ингредиентов для кекса, то время выпечки также увеличится.

6. Приготовьте сироп. Все ингредиенты сложите в сотейник и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения и проварите 5 минут. Остудите до комнатной температуры.

7. Для глазури смешайте сахарную пудру и лимонный сок. Регулируйте плотность глазури за счет добавления большего количество пудры или сока.

8. Готовый кекс пропитайте лимонным сиропом с помощью кулинарной кисточки и украсьте глазурью.

Примечание: для приготовления в форме бандт (как на фото) понадобится 2 порции ингредиентов.

Печенья с предсказаниями

С этими печеньками вы можете сделать праздник из ничего! Например, получить добрые и вдохновляющие предсказания на Новый год, нестандартно признаться в любви, устроить квест для детей, поиграть в оригинальные фанты с друзьями, без повода сказать приятное второй половинке, придумать шутливый гороскоп на неделю для коллег. Часть идей я вам подкинула, теперь дело за вами. Рецепт довольно простой в приготовлении, но вам надо действовать оперативно. Пока печеньки горячие, нужно быстро поместить предсказание внутрь, ведь после остывания это сделать невозможно. Вы можете украсить их шоколадом и посыпкой, как это сделала я, или же оставить без декора. Весело, вкусно и интересно будет в любом случае.

на 20–25 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
4 белка
100 г пшеничной муки
110 г сахарной пудры
1 ст. л. кукурузного крахмала

50 г растопленного сливочного масла

Декор:
Шоколад (белый, руби)
Пищевой краситель (жирорастворимый, порошковый)
Посыпка

Приготовление:

1. Подготовьте предсказания для печенья заранее. Это будут небольшие бумажные полоски, которые вы положите внутрь печенья.
2. В глубокую миску поместите белки, сахарную пудру и растопленное сливочное масло. Перемешайте венчиком до однородной консистенции. Активно взбивать не нужно.
3. Добавьте муку и кукурузный крахмал. Перемешайте до объединения ингредиентов. Тесто будет жидким.
4. Включите духовку на 180 ˚С. Подготовьте противень, застелив его силиконовым ковриком или пергаментом. Важно, чтобы пергамент был качественный, силиконизированный.
5. Ложкой выложите тесто на противень, формируя круги (блинчики) диаметром 6–7 см. Выпекайте в духовке 5–6 минут, до момента, когда края начнут румяниться.
6. Достаньте противень из духовки. Шпателем отсоедините заготовки печенья от коврика (пергамента), пока они горячие. Положите подготовленные предсказания в печенья, а потом сложите их пополам. Таким образом бумажка окажется внутри печенья. Далее согните печенье дугой о край кружки или стакана. Чтобы полученные печенья лучше сохранились в процессе остывания, положите их в форму для кексов (маффинов).
7. Выпекайте печенья, пока не закончится тесто, у вас получится несколько противней.
8. По желанию можете украсить печенье шоколадом и посыпкой. Для этого растопите шоколад, добавьте краситель для цвета. Можете использовать шоколад руби, он сам по себе розовый. Добавьте несколько капель растительного масла, если растопленный шоколад будет густой.
9. Украсьте печенье на свой вкус, присыпьте посыпкой. Когда шоколад застынет, можно упаковать печенье в подарочную коробку.

Морковный торт с апельсиновой начинкой и облепиховым кремом

Для меня торт — это не просто десерт, а настоящий праздник. Он как символ важных и радостных событий, и для таких случаев у меня есть любимый рецепт. Морковные бисквиты многим известны своим вкусом, но для некоторых станут открытием. Коржи здесь нежные, воздушные и простые в

приготовлении. Они равномерно растут в духовке, что упрощает процесс сборки торта. Но самым главным в этом рецепте остается начинка — апельсиновая и облепиховая. В тандеме с морковными коржами и кремом этот торт становится настоящей феерией вкусов.

На форму
16 см

Ингредиенты:

Тесто:
190 г пшеничной муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
¾ ч. л. соды
1 ч. л. молотой корицы
¼ ч. л. мускатного ореха
¼ ч. л. молотого имбиря
½ ч. л. соли
3 яйца
225 г сахара (предпочтительнее коричневого)
135 мл растительного масла без запаха
Цедра 1 апельсина
90 г яблочного пюре
80 г молотых грецких орехов
225 г тертой моркови

Апельсиновая начинка:
160 мл свежевыжатого апельсинового сока
2 г агар-агара
30 г сахара
60 г апельсина (мякоти, без пленок)
Облепиховый крем:
1 яйцо
50 г сахара
100 г облепихового пюре
¼ лимона (сок)
35 г сливочного масла

Крем:
800 г сливочного творожного крема
200 г жирных сливок (33 %)
160 г сахарной пудры

Декор:

Оранжевый, зеленый, коричневый гелевый пищевой краситель

Примечание: чтобы сделать облепиховое пюре, вам понадобится свежая или замороженная облепиха. Измельчите ее с помощью блендера, а затем пропустите через сито. Облепиховое пюре готово.

Приготовление:

1. Приготовьте морковные коржи. В миске объедините сухие ингредиенты — муку, разрыхлитель, соду, соль и специи. Перемешайте венчиком. Отставьте в сторону.
2. В чашу миксера сложите яйца и сахар. Взбейте в течение 5 минут до пышности.
3. Морковку натрите на мелкой терке, вам понадобятся примерно 3 крупные.
4. Добавьте в яичную массу растительное масло, цедру апельсина, яблочное пюре, грецкие орехи и тертую морковь.

Перемешайте до объединения ингредиентов.

5. Введите мучную смесь в тесто. Перемешайте до однородной консистенции.

6. Подготовьте формы для выпечки (2 шт.), застелив дно пергаментом. Распределите тесто поровну по формам. Выпекайте коржи в разогретой до 180 °C духовке 40–45 минут до готовности. Зубочистка должна выходить сухой.

7. Остудите коржи на решетке. Только после полного остывания извлеките их из формы. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник.

8. Приготовьте апельсиновую начинку. Подготовьте форму, она должна быть меньше на 2 см, чем коржи (то есть я брала 14 см). Дно застелите пищевой пленкой, чтобы потом легче было извлечь начинку. Подготовьте мякоть апельсина, разрезав ее на небольшие кусочки и отделив от пленок. В сотейник налейте апельсиновый сок, добавьте сахар и агар-агар. Поставьте на огонь и прокипятите 1 минуту. Вылейте апельсиновую начинку в форму, положите мякоть апельсина и оставьте начинку до стабилизации. Она быстро схватится. Затем накройте пленкой и уберите в холодильник.

9. Приготовьте облепиховый крем. В сотейник сложите яйцо, сахар и облепиховое пюре. Выдавите сок четвертинки лимона. Поставьте сотейник на плиту. Варите крем на среднем огне в течение 5 минут. Вы увидите, как в процессе он начнет густеть. Пропустите готовый крем через сито и добавьте масло комнатной температуры. Перемешайте до растворения последнего. Крем готов. Остудите до комнатной температуры, накройте пищевой пленкой и отправьте в холодильник на стабилизацию.

10. Сборка. Достаньте коржи из холодильника и разрежьте их вдоль, в итоге у вас получится 4 коржа.

11. Приготовьте крем. В чашу миксера сложите сливочный творожный сыр, жирные сливки и сахарную пудру. Взбейте в течение нескольких минут до состояния крема.

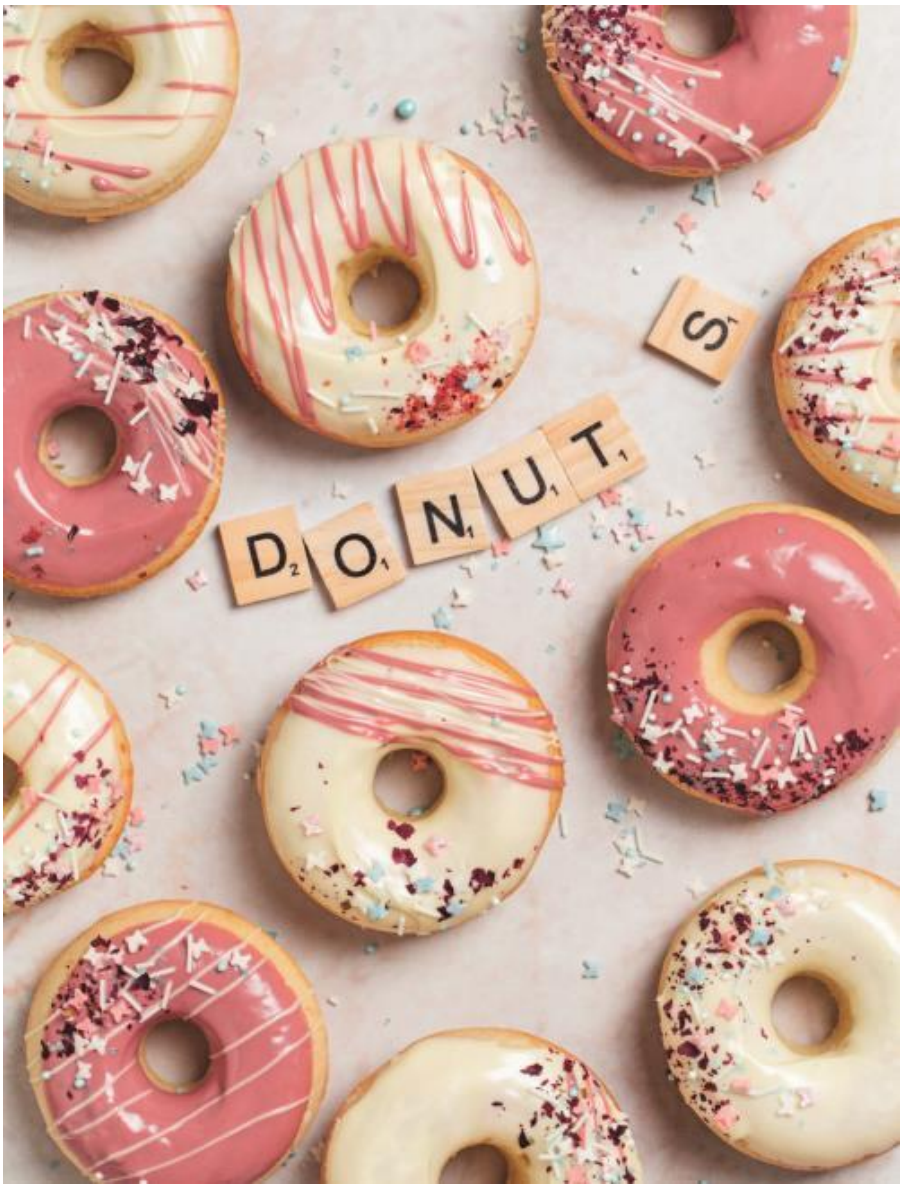
12. Соберите торт. На первый корж выложите слой крема и закройте вторым коржом. Нанесите слой крема на второй корж, выложите апельсиновую начинку и вокруг нее сделайте ободок из крема. Сверху снова крем и закройте третьим коржом.

13. На третий корж также нанесите крем, сделайте ободок и наполните облепиховым кремом. Закройте слоем крема и последним коржом.

14. Весь торт выровняйте кремом. Для декора отложите часть и окрасьте в три разных цвета — оранжевый, зеленый, коричневый. С помощью чайной ложки (ее ручки) сделайте декор из крема в виде цветов и мазков. Уберите торт в холодильник до

подачи.

Пончики



Все помнят жаренные в масле пончики из детства? Так вот, это не они!

Эти яркие красавчики — американский вариант пончиков. Они же — донатсы. Не спорю, любой пончик — это всегда вкусно, но такой вариант мне нравится больше. По структуре донатсы получаются скорее как мягкие кексы. Они украсят практически

любой праздник и даже впишутся в любую цветовую гамму — просто используйте различный шоколад, пищевые красители и посыпки.

на 12 шт.

Ингредиенты:

Тесто:
320 г пшеничной муки
1 ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соды
½ ч. л. молотой корицы
240 г сметаны
150 г сахара
60 г растопленного сливочного масла
4 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. ванильного экстракта
3 яйца

Декор:
Растопленный шоколад (белый, руби)
Посыпка

Приготовление:

1. Включите духовку на 180 °C.
2. В миске смешайте сухие ингредиенты — муку, пищевую соду, разрыхлитель и корицу.
3. В другой миске смешайте жидкие — сметану, сахар, растопленное сливочное масло, оливковое масло и экстракт ванили. Добавьте яйца по одному и хорошо перемешайте до объединения ингредиентов.
4. Введите сухие ингредиенты в жидкие. Перемешайте до однородной консистенции теста.
5. Переложите тесто для пончиков в кондитерский мешок. Круговыми движениями заполните формы наполовину. Выпекайте в духовке 10–15 минут до готовности. Остудите пончики на решетке, а затем извлеките из форм.
6. Для декора пончиков растопите шоколад короткими импульсами в микроволновой печи (или на водяной бане). Окуните пончик в шоколад и украсьте посыпкой. Переложите на

решетку до полной стабилизации шоколада

Примечание: если вы хотите окрасить белый шоколад в любой цвет, используйте специальные жирорастворимые пищевые красители.

Рулет с сердечками

Готовить его достаточно просто и быстро, в отличие от большинства тортов. Это прекрасный рецепт для Дня святого Валентина. Самое главное — рисунок можно сделать любой! А это значительно расширяет его праздничный диапазон. Согласитесь, когда дело касается воздушного бисквита, вкусного крема и клубники — каждый день как праздник.

На форму
35 × 25 см

Ингредиенты:

Тесто:
4 желтка
4 белка
5,5 ст. л. сахарной пудры
3 ст. л. молока (комнатной температуры)

3 ст. л. оливкового масла
½ ч. л. ванильного экстракта
35 г пшеничной муки
3 ст. л. кукурузного крахмала
Пищевой краситель (красный, розовый)

Крем:
220 г сливочного творожного сыра
60 мл жирных сливок (30–33 %)
50 г сахарной пудры

Начинка:
Клубника

Приготовление:

1. В чашу миксера поместите желтки и 1,5 ст. л. сахарной пудры. Взбейте до объединения ингредиентов. Затем влейте молоко, оливковое масло и ванильный экстракт. Перемешайте. Введите муку и кукурузный крахмал. Перемешайте тесто до объединения ингредиентов. Отставьте в сторону.

2. В чистую чашу миксера влейте белки. Взбейте до образования пены. Затем постепенно добавьте оставшуюся сахарную пудру (4 ст. л.) и взбейте белки до крепких устойчивых пиков.

3. Введите белки в тесто. Делайте это аккуратно, в несколько приемов. Долго не вымешивайте, иначе белки осядут.

4. Отложите небольшую часть теста и окрасьте ее с помощью красителей в красный и розовый цвет. Это будет тесто для сердечек. Переложите его в кондитерский мешок или пакет.

5. Подготовьте противень для выпечки размером 35 × 25 см, застелите его пергаментом (важно использовать качественный). С помощью кондитерского мешка или кисточки нарисуйте окрашенным тестом сердечки. Уберите противень в морозильник на 5 минут.

6. Вылейте тесто поверх охлажденного рисунка, распределив его ровным слоем. Постучите противнем о стол, чтобы удалить лишние пузырьки воздуха.

7. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке около 10 минут или пока верх не станет упругим, а края не начнут подрумяниваться. Выньте корж из духовки. Дайте ему остыть. Накройте полотенцем и сверните его в рулет. Рисунок должен быть сверху!

8. Сделайте крем. Все ингредиенты сложите в чашу миксера и взбейте до состояния крема.

9. Силиконовый коврик застелите пищевой пленкой. Переложите на него развернутый прямоугольный корж. Распределите крем равномерно, выложите клубнику, порезанную на кусочки.

10. Сверните рулет, начиная с узкой стороны прямоугольника. Помогайте пищевой пленкой сворачивать рулет. В итоге готовый рулет будет завернут в пищевую пленку. Уберите в холодильник на 2–3 часа. Подавайте.

Заключение

Друзья, наша кулинарная история подошла к своему завершению. Я искренне надеюсь, что эта книга наполнит ваш дом не только вкусной, ароматной выпечкой и десертами, но и прекрасным настроением.

Пусть в вашем доме будут праздники по поводу и без, пусть будут шумные компании и тихие семейные вечера. Пусть в

каждом дне будет время для улыбок и вкусных рецептов.

Я хочу выразить благодарность читателям моего блога, которые поддерживали меня на протяжении всего времени написания книги. Впервые я делилась этапами создания и открыто рассказывала о сложностях, которые возникают в любом творческом процессе.

Спасибо моей семье — главным дегустаторам, ценителям и вдохновителям. Спасибо читателям, ведь эта книга написана для вас.

Мы расстаемся, чтобы встретиться снова в ваших отзывах, впечатлениях и кулинарных историях. Мой блог по-прежнему можно найти в Инстаграме @olga_avet

До скорых встреч, друзья!

С любовью к кулинарии и творчеству
Ольга Аветисьянц